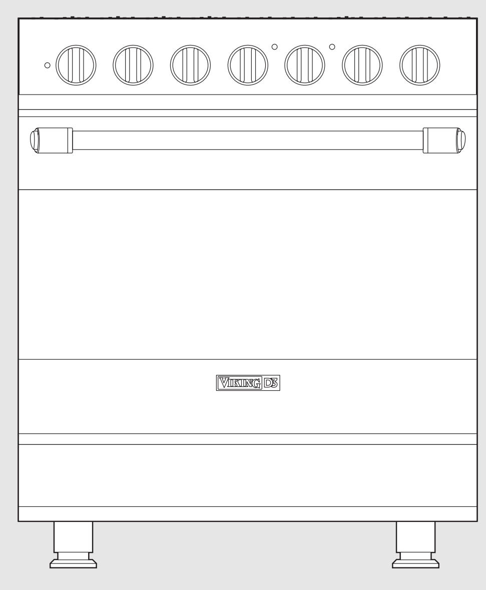


MANUEL
d’utilisation et d’entretien



VIKING | D3

Cuisinière à brûleurs étanches mixtes et four autonettoyant 30″ indépendante



Viking Range Corporation
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 États-Unis
(662) 455-1200

Pour des renseignements sur le produit, appelez le 1-888-VIKING1 (845-4641) ou allez voir le site Web Viking à vikingrange.com



F20937A FR (113012)

Félicitations

Félicitations et bienvenue au club très sélect des propriétaires d'appareils Viking. Nous espérons que vous aimerez et apprécierez le soin et l'attention que nous avons prêtés à chaque détail de votre nouvelle cuisinière à la pointe de la technologie.

Votre cuisinière Viking a été conçue pour vous offrir des années de service fiable. Ce manuel d'utilisation et d'entretien vous fournira les informations nécessaires pour vous familiariser avec le fonctionnement et l'entretien de votre cuisinière.

Votre satisfaction complète est notre seul et unique objectif. Pour toute question ou tout commentaire sur ce produit, contactez le revendeur chez lequel vous l'avez acheté ou contactez notre Centre de service clientèle au 1-888-VIKING1 (845-4641).

Nous apprécions votre choix d'une cuisinière Viking et espérons que vous choisirez de nouveau nos produits pour d'autres appareils électroménagers majeurs.

Pour plus d'informations sur la gamme croissante et complète de produits Viking, contactez votre revendeur ou allez voir notre site Web vikingrange.com.

Table des matières

Avertissements

Les avertissements et consignes de sécurité importantes qui apparaissent dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Vous devrez faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de la maintenance et de l'utilisation de l'appareil.

Contactez **TOUJOURS** le fabricant pour tout problème ou toute condition que vous ne comprenez pas.

Reconnaissance des symboles, mots et étiquettes de sécurité

⚠ DANGER

Dangers ou pratiques dangereuses qui CAUSERONT des blessures graves ou mort d'homme.

⚠ AVERTISSEMENT

Dangers ou pratiques dangereuses qui RISQUENT de causer des blessures graves ou mort d'homme.

⚠ ATTENTION

Dangers ou pratiques dangereuses qui RISQUENT de causer des blessures mineures.
Toutes les consignes de sécurité identifieront le danger, expliqueront comment réduire le risque de blessure et ce qui risque de se produire si ces instructions ne sont pas suivies.

Lire et suivre toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure et de dégâts matériels résultant de l'utilisation impropre de l'appareil. Utiliser cet appareil uniquement aux fins indiquées dans ce manuel.

Pour garantir un fonctionnement correct et sûr : L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. **NE PAS** essayer de régler, de réparer ou de remplacer une pièce de l'appareil, sauf recommandation contraire spécifique dans le manuel. Toute autre maintenance devra être confiée à un technicien qualifié. Demander à l'installateur de montrer l'endroit du robinet d'arrêt de gaz et la procédure de fermeture du robinet en cas d'urgence.

Mise en route

Avertissements

⚠ AVERTISSEMENT

Si les informations figurant dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, il peut en résulter un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire mort d'homme.

QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :
- **NE PAS** essayer d'allumer un appareil.
- **NE PAS** toucher d'interrupteur électrique.
- **NE PAS** utiliser de téléphone dans votre bâtiment.
- Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz depuis chez un voisin. Suivre les instructions de votre fournisseur de gaz.
- Si le fournisseur de gaz ne peut être rejoint, appeler les pompiers.

L'installation et la maintenance doivent être confiées à un installateur qualifié, à un réparateur agréé ou au fournisseur de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BASCULEMENT
Pour réduire le risque de basculement de l'appareil, le fixer à l'aide d'équerres anti-basculement correctement installées. Pour s'assurer que l'équerre a été correctement installée, regarder derrière la cuisinière avec une lampe de poche pour vérifier son enclenchement correct en haut à gauche de la cuisinière.
- CETTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER.
- RISQUE DE BLESSURE.
- INSTALLER LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE.
- VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.

⚠ AVERTISSEMENT

NE PAS utiliser de nettoyants pour four vendus dans le commerce pour nettoyer l'intérieur du four. L'utilisation de ces produits nettoyants peut engendrer des vapeurs dangereuses et endommager la finition en porcelaine.

Avertissements

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de dégâts matériels, de blessure ou de mort d'homme, suivre à la lettre les informations figurant dans ce manuel afin d'empêcher un incendie ou une explosion.
NE PAS ranger et utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.

Pour éviter tout risque d'incendie et de fumée

- Veiller à retirer tous les matériaux d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser.
- Laisser la zone autour de l'appareil dégagée et dépourvue de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, prendre les précautions adéquates pour empêcher les rideaux de flotter au-dessus des brûleurs.
- **NE JAMAIS** rien laisser sur la cuisinière. L'air chaud de la bouche d'aération risque d'enflammer les articles inflammables et d'augmenter la pression dans les récipients fermés, ce qui risque de les faire exploser.
- De nombreuses bombes à aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'elles sont exposées à la chaleur et être très inflammables. Éviter de les utiliser ou de les ranger près d'un appareil.
- De nombreux plastiques sont vulnérables à la chaleur. Tenir les plastiques à l'écart des composants de l'appareil qui sont susceptibles de chauffer. **NE PAS** laisser d'articles en plastique sur la cuisinière; ils pourraient fondre ou ramollir s'ils restent trop près d'une bouche d'aération ou d'un brûleur allumé.
- Les articles combustibles (papier, plastique, etc.) pourraient s'enflammer, et les articles métalliques risquent de chauffer et de causer des brûlures. **NE PAS** verser d'alcool sur des aliments chauds. **NE PAS** laisser le four sans supervision lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons, etc.; risque d'incendie.

En cas d'incendie

Éteindre l'appareil et la hotte aspirante pour éviter de propager l'incendie. Éteindre la flamme, puis allumer la hotte aspirante pour éliminer la fumée et l'odeur.

- **Plaques de cuisson :** Étouffer le feu ou la flamme dans une poêle à l'aide d'un couvercle ou d'une tôle de cuisson.
- **NE JAMAIS** saisir ou déplacer une poêle contenant des flammes.
- **Four :** Étouffer le feu ou la flamme en fermant la porte du four. **NE PAS** utiliser d'eau pour éteindre de la graisse qui s'est enflammée. Utiliser du bicarbonate de soude, un extincteur à poudre chimique ou un extincteur à mousse pour étouffer un incendie ou une flamme.

Avertissements

Sécurité des enfants

- **NE JAMAIS** laisser d'enfants seuls ou sans supervision près de l'appareil quand il est utilisé ou encore chaud.
- **NE JAMAIS** laisser un enfant s'asseoir ou se tenir debout sur une partie de l'appareil; il y aurait risque de blessure ou de brûlure.
- **NE RIEN** ranger qui puisse attirer un enfant sur le four. Les enfants qui grimpent pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- Les enfants doivent apprendre que l'appareil et les ustensiles qu'il contient peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en lieu sûr, hors de portée des enfants. Il faut apprendre aux enfants que l'appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas être autorisés à manier les commandes ou d'autres composants de l'appareil.

Sécurité liée à la cuisson

- Afin d'éliminer le danger pour les enfants qui tendent le bras au-dessus de brûleurs, aucune armoire ne doit se trouver juste au-dessus de la cuisinière. Si une armoire se trouve à cet endroit, y ranger uniquement des articles peu utilisés et sans risque s'ils sont rangés à un endroit sujet à la chaleur d'un appareil. Certaines températures peuvent être dangereuses pour certains produits, comme des liquides volatils, des nettoyants ou des aérosols.
- **TOUJOURS** placer la poêle sur le brûleur avant de l'allumer. Vérifier quel bouton commande quel brûleur. S'assurer que le bon brûleur est activé et qu'il s'est allumé. Une fois la cuisson terminée, éteindre le brûleur avant de retirer la poêle ou la casserole pour empêcher toute exposition à la flamme du brûleur.
- **TOUJOURS** ajuster la flamme du brûleur pour qu'elle ne dépasse pas du dessous de la poêle ou de la casserole. Une flamme excessive est dangereuse, gaspille de l'énergie et risque d'endommager l'appareil, la poêle ou la casserole ou les armoires au-dessus de l'appareil. Ces conclusions sont basées sur des considérations de sécurité.
- **NE JAMAIS** laisser une cuisinière en marche sans surveillance, surtout sur feu fort ou en cas de cuisson dans un bain de friture. Les débordements causent de la fumée et des déversements gras sont susceptibles de s'enflammer. Nettoyer les déversements gras le plus tôt possible. **NE PAS** utiliser un feu fort pendant de longs temps de cuisson.
- **NE JAMAIS** faire chauffer un récipient fermé sur un brûleur ou dans le four. La pression qui s'emmagasinera risque de faire exploser le récipient, causant des blessures graves et des dégâts matériels.
- Utiliser des maniques solides et sèches. Les maniques humides risquent de causer des brûlures par la vapeur. Les chiffons ou autres ne doivent **JAMAIS** être utilisés comme maniques, car ils peuvent traîner sur un brûleur et s'enflammer ou se prendre sur les composants de l'appareil.
- **TOUJOURS** laisser refroidir la graisse brûlante utilisée pour la friture avant d'essayer de la déplacer ou de la manipuler.

Avertissements

Sécurité liée à la cuisson (suite)

- **NE PAS** laisser la graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou près de l'appareil, la hotte ou le ventilateur de la bouche d'aération. Nettoyer souvent la hotte aspirante pour empêcher la graisse de s'accumuler dessus ou sur son filtre. Si des aliments sont enflammés sous la hotte aspirante, éteignez la hotte.
- **NE JAMAIS** porter de vêtements en matière inflammable ou de vêtements amples ou à manches longues en cours de cuisson. Les vêtements risquent de s'enflammer ou de se prendre dans les manches des ustensiles.
- **TOUJOURS** positionner les grilles du four à l'emplacement souhaité pendant que le four est frais. Glisser la grille du four vers l'extérieur pour ajouter ou retirer les plats, en se munissant de maniques solides et sèches. **TOUJOURS** éviter de glisser le bras dans le four pour ajouter ou retirer des plats. Si une grille brûlante doit être retirée, utiliser des maniques sèches.
- **TOUJOURS** éteindre le four en fin de cuisson.
- Faire attention lors de l'ouverture de la porte du four. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre des aliments à l'intérieur.
- **NE JAMAIS** utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles et le fond du four; cela pourrait provoquer une électrocution, un incendie ou des dégâts matériels. Utiliser du papier d'aluminium uniquement comme indiqué dans ce guide.
- **AVERTISSEMENT LIÉ AUX PLATS PRÉPARÉS :** Suivre les instructions du fabricant. Si une boîte de congélation en plastique et/ou son couvercle se déforme ou est endommagé d'une autre manière en cours de cuisson, jeter immédiatement le plat cuisiné et sa boîte. Les aliments sont peut-être contaminés.
- Avant de faire flamber un plat à l'alcool sous une hotte aspirante, **ÉTEINDRE LA HOTTE.** Le courant d'air risque de causer la propagation des flammes.
- Une fois l'appareil installé comme indiqué dans les instructions d'installation, il est important que l'arrivée d'air frais ne soit pas obstruée. L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz engendre la production de chaleur et d'humidité dans la pièce. S'assurer que la cuisine est bien ventilée. Maintenir les trous naturels de ventilation ouverts ou installer un dispositif de ventilation mécanique. L'utilisation prolongée ou intensive de l'appareil pourra exiger une ventilation supplémentaire (comme l'ouverture d'une fenêtre) ou plus efficace (augmentation du niveau de ventilation mécanique, si possible).

Sécurité liée aux ustensiles

- Utiliser des poêles et casseroles à fond plat et à manche ou poignées faciles à saisir et qui ne chauffent pas. Éviter d'utiliser des poêles et casseroles bancales, déformées, faciles à renverser ou dont le manche ou les poignées ont du jeu. Éviter également l'utilisation de poêles et casseroles, surtout de petite taille, à manche lourd, car elles risquent d'être instables et d'être facilement renversées. Les poêles et casseroles lourdes qui sont difficiles à

Avertissements

Sécurité liée aux ustensiles (suite)

déplacer lorsqu'elles sont pleines d'aliments peuvent également être dangereuses.

- S'assurer que l'ustensile est assez grand pour contenir facilement les aliments et éviter les débordements. La taille de la poêle ou de la casserole est particulièrement importante dans le cas de la cuisson dans un bain de friture. S'assurer que la poêle ou la casserole pourra contenir le volume d'aliments à ajouter, en tenant compte de l'action de la graisse en ébullition.
- Pour minimiser les brûlures, l'inflammation de matières inflammables et les déversements en raison d'un contact accidentel avec l'ustensile, **NE PAS** faire orienter les manches au-dessus des brûleurs adjacents. **TOUJOURS** tourner les manches de casserole et poêle vers le côté ou l'arrière de l'appareil, et non pas vers l'avant de la cuisinière, où de jeunes enfants pourraient facilement les atteindre ou les cogner.
- **NE JAMAIS** laisser toute l'eau s'évaporer d'une casserole contenant de l'eau en ébullition; cela pourrait endommager l'ustensile et l'appareil.
- Suivre le mode d'emploi du fabricant lorsque des sacs de cuisson au four sont utilisés.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, verre/céramique, céramique ou émaillés sont adaptés à une utilisation sur les plaques de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du changement subit de température. Suivre les instructions du fabricant de l'ustensile en question.
- La bonne performance de cet appareil a été testée à l'aide d'une batterie de cuisine conventionnelle. **NE PAS** utiliser de dispositifs ou d'accessoires qui ne sont pas spécifiquement recommandés dans ce guide. **NE PAS** utiliser de couvercles sur les plaques de cuisson, les grils sur cuisinière ou les systèmes supplémentaires de cuisson au four par convection. L'utilisation de dispositifs ou d'accessoires non expressément recommandés dans ce manuel risque de poser des problèmes graves de sécurité et des problèmes de performance et de réduire la durée de vie des composants de l'appareil.
- La flamme du brûleur devra être ajustée pour couvrir juste le fond de la casserole ou de la poêle sans dépasser. Un brûleur réglé trop fort risque de faire brûler la surface des comptoirs adjacents, de même que l'extérieur de l'ustensile. Ces conclusions sont basées sur des considérations de sécurité.

Éléments chauffants

- **NE JAMAIS** toucher les éléments chauffants du four, les zones à proximité des éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four.
- Les éléments chauffants risquent d'être brûlants, même s'ils ne luisent pas. Les zones à proximité des éléments chauffants et les surfaces intérieures d'un four risquent de chauffer suffisamment pour causer des brûlures.
- Durant et après utilisation, **NE PAS** toucher ni laisser vêtements ou autres produits inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants, les

Avertissements

Éléments chauffants (suite)

zones à proximité des éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.

Sécurité liée au nettoyage

- Éteindre toutes les commandes et attendre le refroidissement des composants de l'appareil avant de les toucher ou de les nettoyer. **NE PAS** toucher les grilles de brûleur ou les zones avoisinantes avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir.
- Nettoyer l'appareil avec précaution. Faire attention pour éviter les brûlures par la vapeur si une éponge ou un chiffon mouillés sont utilisés pour essuyer un déversement de liquide sur une surface brûlante. Certains nettoyants peuvent dégager des vapeurs toxiques s'ils sont appliqués sur une surface brûlante.

Four autonettoyant

- Nettoyer uniquement les composants indiqués dans ce guide. **NE PAS** nettoyer le joint de porte. Le joint de porte est essentiel au maintien d'une bonne étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint. **NE PAS** utiliser de nettoyants pour four dans ou près de tout composant du four à nettoyage automatique.
- Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique du four, retirer la lèchefrite, les grilles de four et autres ustensiles, puis essuyer les déversements excessifs pour éviter toute fumée excessive, toutes flammes ou tout jaillissement de flammes.
- Cette cuisinière a un ventilateur de refroidissement qui fonctionne automatiquement durant un cycle de nettoyage. S'il ne démarre pas, annuler le cycle de nettoyage et contacter un revendeur agréé.
- Il est normal que les plaques de cuisson de la cuisinière chauffent durant un cycle de nettoyage automatique. Par conséquent, tout contact avec les plaques de cuisson de la cuisinière durant un cycle de nettoyage doit être évité.

Consigne de sécurité et avertissement importants

La loi Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act promulguée en 1986 en Californie (Proposition 65) exige que le gouverneur de Californie publie la liste des substances connues dans l'État de la Californie comme causant un cancer ou des problèmes de reproduction et que les entreprises avertissent leurs clients des risques d'exposition à de telles substances. Les utilisateurs de cet appareil sont ici avertis que lorsque le cycle de nettoyage automatique démarre, une exposition à de bas niveaux des substances indiquées, notamment du monoxyde de carbone, est possible. Une exposition à ces substances peut être minimisée en ventilant correctement le four vers l'extérieur en ouvrant les fenêtres et/ou la porte de la pièce où se trouve le four durant le cycle de nettoyage automatique.

Mise en route

Avertissements

Avis important lié aux oiseaux domestiques :
NE JAMAIS laisser d'oiseaux domestiques dans la cuisine ou dans des pièces où peuvent entrer les vapeurs de la cuisine. Les oiseaux ont un appareil respiratoire très sensible. Les vapeurs dégagées durant un cycle de nettoyage automatique peuvent être nocives, voire mortelles, pour les oiseaux. Les vapeurs dégagées suite à la surchauffe de l'huile ou de la graisse de cuisson, de la margarine et d'une poêle à revêtement anti-adhésif peuvent être tout aussi nocives.

À propos de votre appareil

⚠ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS utiliser l'appareil comme radiateur d'ambiance pour chauffer la pièce; cela pourrait causer des blessures et des dégâts matériels. De plus, **NE PAS** utiliser la cuisinière ou le four comme zone de rangement d'aliments ou d'ustensiles de cuisson.

- Pour assurer le fonctionnement correct et efficace du four, **NE PAS** bloquer ni obstruer la conduite de ventilation située à droite de la grille d'aération.
- Éviter de toucher la zone de ventilation du four pendant que le four est allumé et pour plusieurs minutes après son extinction. Lorsque le four est en marche, la zone de ventilation et la zone avoisinante deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Après l'arrêt du four, **NE PAS** toucher la zone de ventilation ou les zones avoisinantes avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir.
- Les autres surfaces potentiellement brûlantes incluent la cuisinière, les zones face à la cuisinière, la zone de ventilation du four, les surfaces proches de la bouche d'aération, la porte du four et le pourtour de la porte et de la vitre du four.
- L'utilisation impropre des portes de four (en montant, s'asseyant ou s'appuyant dessus) comporte des dangers et/ou peut provoquer des blessures.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Avertissements

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE D'ÉLECTROCUTION
NE PAS toucher l'ampoule de four brûlante avec un chiffon humide; cela pourrait casser l'ampoule. Si l'ampoule se casse, débrancher l'alimentation de l'appareil avant de retirer l'ampoule afin d'éviter l'électrocution.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE D'ÉLECTROCUTION
Débrancher l'alimentation électrique au niveau du fusible ou du disjoncteur général avant de remplacer l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION
S'assurer que toutes les commandes sont sur OFF et que le four est FROID avant de nettoyer le four, sinon il pourrait y avoir risque de brûlure ou d'électrocution.

⚠ ATTENTION

Pour éviter la maladie et le gaspillage d'aliments, **NE PAS** laisser les aliments dégelés au four pendant plus de deux heures.

⚠ AVIS

NE PAS activer le sélecteur de température pendant la décongélation. En effet, la mise en marche du ventilateur de convection accélérera la décongélation naturelle des aliments sans la chaleur.

Avertissements

⚠ ATTENTION



RISQUE DE BRÛLURE
La porte du four, surtout la vitre, peut devenir brûlante.
Risque de brûlure : NE PAS toucher le verre!

⚠ AVERTISSEMENT

Cette cuisinière a un cycle de nettoyage automatique. Durant ce cycle, le four atteint de hautes températures pour brûler les salissures et les dépôts. Un résidu de cendres poudreux reste au fond du four après le cycle de nettoyage automatique.

***Remarque : NE PAS** utiliser de nettoyants pour four vendus dans le commerce pour nettoyer l'intérieur du four. L'utilisation de ces produits nettoyants peut engendrer des vapeurs dangereuses et endommager la finition en porcelaine. **NE PAS** tapisser le four de papier d'aluminium ou d'une autre matière. Ces articles peuvent fondre ou brûler durant un cycle de nettoyage automatique, causant des dommages permanents au four.*

⚠ ATTENTION



NE PAS toucher les parties extérieures du four après le démarrage du cycle de nettoyage automatique, car certains composants deviennent extrêmement chauds au toucher!

Lors des premiers cycles de nettoyage automatique, vous pourrez constater une légère odeur et de la fumée qui proviennent de la cuisson de l'agglomérant de l'isolant à haute densité dans le four. Une fois l'isolant bien cuit, cette odeur disparaîtra. Lors des cycles de nettoyage automatique suivants, il est possible qu'une odeur caractéristique des hautes températures se dégage.

GARDER LA CUISINE BIEN VENTILÉE DURANT LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE.

Avertissements

⚠ ATTENTION

Vous devez contrôler de près les aliments durant le processus de déshydratation pour veiller à ce qu'ils ne prennent pas feu.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE
Lors du cycle de nettoyage automatique, les surfaces peuvent chauffer plus qu'à l'ordinaire; par conséquent, tenir les enfants à l'écart.

⚠ ATTENTION

NE RIEN ranger qui puisse attirer un enfant sur l'appareil. Les enfants qui grimpent pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.

Avant d'utiliser la cuisinière

Tous les produits sont nettoyés à l'usine avec des solvants pour éliminer tout signe visible de salissures, d'huile et de graisse pouvant rester du processus de fabrication. Avant de commencer à faire cuire, nettoyez minutieusement la cuisinière avec de l'eau savonneuse et chaude. Il est possible qu'une légère odeur de brûlé se dégage lors de la première utilisation de l'appareil – cela est normal.

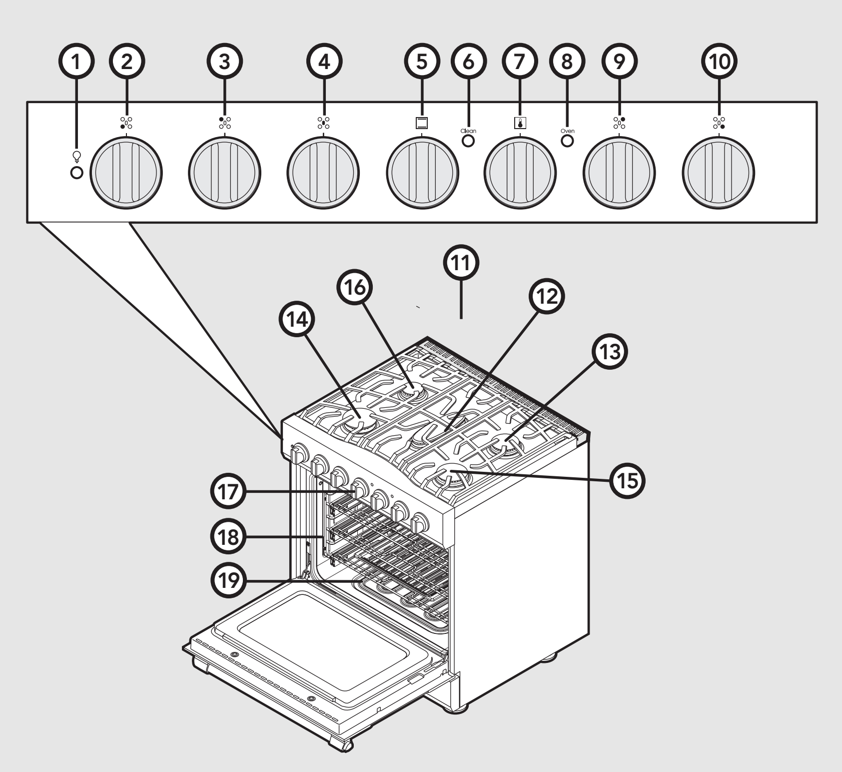
Four

Important! Avant la première utilisation, passez de l'eau savonneuse à l'intérieur avec une éponge et essuyez bien. Ensuite, réglez le sélecteur du four sur BAKE et le thermostat à 450 °F et faites marcher pendant une heure.

Tous les modèles incluent :

- Un large éventail de modes de cuisson au four et au gril – 8 modes de cuisson au total – pour pouvoir réaliser même les projets culinaires les plus ambitieux.
- La surface de cuisson exclusive une pièce émaillée empêche la propagation des déversements et facilite le nettoyage.
- Des éléments de cuisson au four et de gril séparés – qui réduisent le temps de préchauffage et procurent une meilleure régulation et un chauffage plus uniforme.
- Un ventilateur à mouvement inversé, deux fois plus grand que la plupart des modèles sur le marché – vous permet de faire cuire les aliments plus uniformément et en profondeur, même lorsque vous faites cuire de grandes quantités.
- Quatre modes de convection offrant une plus grande circulation d'air pour raccourcir les temps de cuisson et faire cuire les aliments plus uniformément.
- Trois modes de gril, y compris un nouveau mode gril bas pour les aliments délicats et faire griller sur le dessus seulement.
- Un élément chauffant pour cuisson au four caché et profilé, pour un nettoyage plus facile.
- Cet appareil est certifié par Star-K conforme à des réglementations strictes et des instructions spécifiques sur le site www.star-k.org.

Fonctions et caractéristiques de la cuisinière



1. Interrupteur d'éclairage intérieur
2. Bouton de commande du brûleur arrière gauche
3. Bouton de commande du brûleur avant gauche
4. Bouton de commande du brûleur central
5. Sélecteur de fonction du four
6. Voyant de nettoyage automatique
7. Sélecteur de température du four
8. Voyant de température du four
9. Bouton de commande du brûleur arrière droit
10. Bouton de commande du brûleur avant droit
11. Îlot
12. Un brûleur de 9 000 BTU
13. Un brûleur de 12 000 BTU
14. Un brûleur de 18 000 BTU
15. Un brûleur de 17 000 BTU
16. Un brûleur de 8 000 BTU
17. Plaque d'identification
18. Deux grilles pleine extension/Un courante grille/six positions de grille
19. Lèchefrite – dans le four

Fonctions et réglages du four

BAKE (cuisson au four avec deux éléments chauffants)
Utilisez ce réglage pour faire cuire des gâteaux, des rôtis et des plats en cocotte.

CONV BAKE (cuisson au four par convection)
Utilisez ce réglage pour faire cuire pâtisseries, pains et rôtis en même temps avec un transfert de goût minimum.

TRU CONV (TruConvec™)
Utilisez ce réglage pour faire cuire pâtisseries, pains et biscuits (jusqu'à 6 grilles de biscuits à la fois).

CONV ROAST (cuisson de rôtis par convection)
Utilisez ce réglage pour faire rôtir dindes entières, poulets entiers, jambons, etc.

CONV BROIL (cuisson au gril par convection)
Utilisez ce réglage pour faire griller des morceaux épais de viande.

HI BROIL (gril fort)
Utilisez ce réglage pour faire griller les viandes brunes de 2,5 cm d'épaisseur maximum devant être cuites à point ou saignantes.

MED BROIL (gril moyen)
Utilisez ce réglage pour faire griller les viandes blanches, comme le poulet ou les viandes de plus de 2,5 cm d'épaisseur qui seraient surcuites avec HI BROIL.

LOW BROIL (gril bas)
Utilisez ce réglage pour faire dorer des aliments plus délicats, comme de la meringue.

SELF CLEAN (nettoyage automatique)
Utilisez cette fonction pour nettoyer le four.

Déshydratation par convection (TRU CONV)
Utilisez cette fonction pour déshydrater fruits et légumes.

Décongélation par convection (TRU CONV)
Utilisez cette fonction pour décongeler les aliments.

***Remarque :** Pour plus d'informations sur les fonctions du four, voir la section « Mode d'emploi ».*

Allumage des brûleurs

Tous les brûleurs sont à allumage électrique. Il n'y a pas de veilleuses à flamme nue.

Brûleurs – rallumage automatique

Pour allumer les brûleurs, poussez et tournez le bouton approprié dans le sens anti-horaire sur une position quelconque. Cette commande fait à la fois office de robinet de gaz et d'interrupteur électrique. Les brûleurs s'allument sur toute position ON grâce au système de rallumage automatique. Si la flamme s'éteint pour une raison quelconque, les brûleurs se rallument automatiquement si le gaz circule encore. Lorsque le gaz circule jusqu'aux brûleurs, les allumeurs électriques commencent à faire des étincelles. Sur tous les allumeurs de surface, vous devriez entendre un cliquetis. Si ce n'est pas le cas, arrêtez la commande et assurez-vous que l'appareil est branché et que le fusible ou le disjoncteur n'a pas fondu ou ne s'est pas déclenché.

Peu après, une quantité suffisante de gaz devrait avoir été acheminée jusqu'au brûleur pour permettre son allumage. Une fois le brûleur allumé, tournez sa commande sur n'importe quelle position pour ajuster la hauteur de flamme. Le réglage de la hauteur de flamme correcte pour le processus de cuisson souhaité et la sélection de l'article de cuisson adapté donneront une performance de cuisson supérieure, tout en économisant du temps et de l'énergie.

Conseils de cuisson (cuisinière)

Votre cuisinière est équipée d'une variété de brûleurs de tailles différentes. Vous trouverez ci-dessous un guide expliquant lesquels sont les mieux adaptés à certaines applications de cuisson.

Brûleur	Utilisation
Double brûleur avant gauche de 18 000 BTU	Brûleur polyvalent qui convient à la mise en température de grandes quantités de liquide ou utilisable pour faire mijoter de plus grandes quantités de sauces, etc.
Brûleur arrière gauche de 8 000 BTU	Utiliser de préférence pour faire mijoter les sauces délicates, etc.
Brûleur central de 9 000 BTU	Utiliser de préférence avec l'accessoire gril réversible
Brûleur avant droit de 17 000 BTU	Utiliser de préférence pour porter de grandes quantités de liquide à température et préparer des plats en grandes quantités
Brûleur arrière droit de 12 000 BTU	Utiliser pour la plupart des besoins de cuisson standard

Conseils de cuisson (cuisinière) (suite)

- Utilisez un feu doux ou moyen avec des articles de cuisson qui ne conduisent pas bien la chaleur, tels que le verre, la céramique et la fonte. Baissez le feu jusqu'à ce qu'il couvre approximativement 1/3 du diamètre de l'article de cuisson. Vous garantirez ainsi la chauffe uniforme de l'article de cuisson et réduirez le risque de brûlure des aliments.
- Baissez le feu si des flammes dépassent du fond de l'article de cuisson. Une flamme qui lèche les parois de l'article de cuisson est potentiellement dangereuse, chauffera son manche ou ses poignées et la cuisine au lieu des aliments, se soldant par un gaspillage d'énergie.
- Baissez le feu au minimum nécessaire pour effectuer la cuisson souhaitée. Rappelez-vous que les aliments cuisent aussi vite à petits bouillons qu'à gros bouillons. Le maintien d'un gros bouillon est un gaspillage inutile d'énergie, déshydrate les aliments et engendre une perte de goût et d'éléments nutritifs.
- Le diamètre de casserole ou poêle minimum recommandé est de 6 po (15 cm). L'utilisation de casseroles ou poêles de 4 po (10 cm) est possible, mais non recommandée.

Réglages des brûleurs*

Réglage	Utilisation
Simmer	Faire fondre de petites quantités Cuisson du riz à la vapeur Faire mijoter les sauces
Low	Faire fondre de grandes quantités
Med Low	Faire frire à basse température (œufs, etc.) Faire mijoter de grandes quantités Faire chauffer du lait, des sauces à la crème et au jus de viande, et des poudings
Med	Faire sauter et saisir, braiser et frire à la poêle Maintien de grandes quantités à petits bouillons
Med High	Faire frire à haute température Faire griller à la poêle Maintien de grandes quantités à gros bouillons
High	Porter l'eau rapidement à ébullition Pour faire frire en bain de friture dans un grand article de cuisson

***Remarque :** Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement. Il est possible que vous deviez varier les réglages en fonction de vos exigences personnelles.*

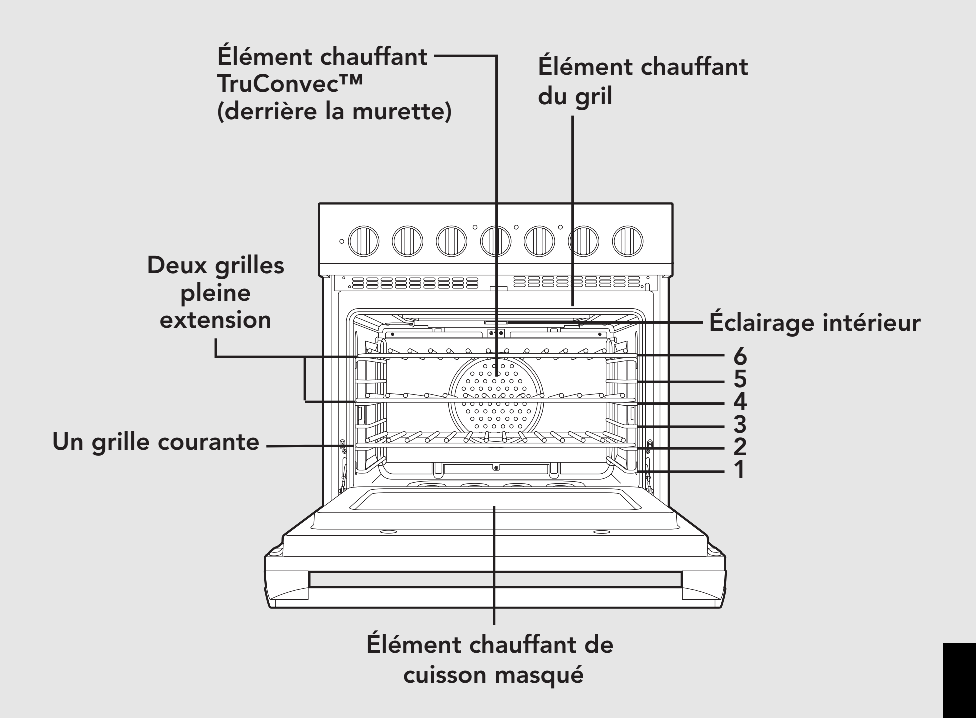
Fonctionnement des plaques de cuisson

Récipients de cuisson

Chaque cuisinier a ses préférences pour ce qui est des récipients de cuisson les mieux adaptés au type de cuisson. Tout récipient de cuisson est adapté à une utilisation sur la cuisinière, et il est inutile de remplacer votre batterie de cuisine actuelle par des articles de cuisine commerciaux. C’est une question de choix personnel. Comme tout article de cuisson, les vôtres doivent être en bon état et non cabossés au fond pour fournir une performance et une commodité maximums.

Remarque : *Lorsque vous utilisez de gros faitouts et/ou un feu fort, il est recommandé d’utiliser les brûleurs avant. Vous disposerez de plus de place sur l’avant et minimiserez le nettoyage potentiel de l’arrière de l’appareil (taches et décoloration).*

Caractéristiques et fonctions du four



Positions de grille

Chaque four est équipé de trois grilles anti-basculement. Tous les fours ont six positions de grille. La position 6 est la plus éloignée du fond du four. La position 1 est la plus proche du fond du four. Les grilles peuvent être facilement retirées et placées à d’autres niveaux. Pour les meilleurs résultats par cuisson au four conventionnelle, **N’UTILISEZ PAS** plus d’une grille à la fois. Il est par ailleurs recommandé, lorsque vous utilisez deux grilles, de faire cuire avec les grilles aux positions 2 et 4 ou aux positions 3 et 5.

Préchauffage

Pour de meilleurs résultats, il est extrêmement important de préchauffer le four à la température de cuisson souhaitée avant de mettre les aliments au four pour commencer la cuisson. Dans de nombreux modes de cuisson, l’alimentation partielle du gril permet d’amener le four à la température de préchauffage. Par conséquent, la mise d’aliments au four avec le mode Préchauffage activé n’est pas recommandée. Le système de préchauffage Viking Rapid Ready™ a été conçu de sorte à amener le four à la température définie souhaitée d’une manière qui fournisse l’environnement de cuisson optimum en fonction du mode de cuisson dans le plus court intervalle possible.

Par exemple, le mode Préchauffage pour TruConvec™ a été conçu pour être porté à la température du point de consigne de manière différente du mode Préchauffage dans le cas d’une cuisson au four conventionnelle. Cela est dû au fait que TruConvec a été conçu pour une cuisson sur plusieurs grilles. Par conséquent, il est extrêmement critique que toutes les positions de grille aient atteint la température de cuisson souhaitée. Il est donc normal que le four mette plus longtemps à préchauffer le four à 350 °F en mode TruConvec qu’à 350 °F en mode de cuisson conventionnelle.

En outre, le temps de préchauffage pourra varier en fonction de certains facteurs externes, tels que la température ambiante et l’alimentation électrique. Une température ambiante très basse ou une alimentation inférieure à 240 V c.a. peut prolonger le temps de préchauffage du four à la température de point de consigne souhaitée.

Mode d’emploi du four

Cuisson conventionnelle/par convection

Étant donné les différences de densité, de texture superficielle et de consistance entre les aliments, il est possible que certains aliments soient mieux préparés à l’aide du réglage de cuisson au four conventionnelle. C’est pourquoi la cuisson au four conventionnelle est recommandée lors de la préparation d’aliments cuits au four comme les crèmes renversées. L’utilisateur pourra remarquer que d’autres aliments sont également préparés plus uniformément par cuisson conventionnelle. Cela est parfaitement normal. La cuisson par convection est une technique de cuisson qui utilise un ventilateur qui entraîne la circulation d’air forcé à travers le four, créant l’environnement de cuisson optimal. La cuisson par convection est prévue pour une cuisson sur plusieurs grilles ou pour la cuisson d’aliments plus épais. Vous trouverez ci-dessous certains conseils qui vous permettront de tirer les meilleurs résultats de votre four en mode de cuisson par convection.

- En règle générale, pour convertir les recettes à cuisson conventionnelle en recettes à cuisson par convection, baissez la température de 25 °F (14 °C) et réduisez le temps de cuisson de 10 à 15 % environ.
- Les temps de cuisson standard et par convection seront identiques. Toutefois, si vous utilisez la convection pour faire cuire un seul article ou un volume plus petit, il est possible que le temps de cuisson soit réduit de 10-15 %. (Rappelez-vous que la cuisson par convection a été conçue pour une cuisson sur plusieurs grilles ou la cuisson de gros volumes.)
- Si vous faites cuire des articles exigeant plus de 45 minutes de cuisson, vous pourrez constater une réduction de 10 à 15 % du temps de cuisson. Cela est particulièrement vrai pour les articles cuits avec la fonction Conv Roast.
- Un avantage majeur de la cuisson par convection est la possibilité de préparer des aliments en quantité. C’est la circulation d’air uniforme qui rend cela possible. Les aliments pouvant être préparés sur deux ou trois grilles en même temps incluent : pizza, gâteaux, biscuits, biscuits à levure chimique, muffins, petits pains et plats préparés surgelés.
- Pour une cuisson sur trois grilles, utilisez toute combinaison des positions de grille 2, 3, 4 et 5. Pour une cuisson sur deux grilles, utilisez les positions de grille 2 et 4 ou les positions 3 et 5. Rappelez-vous que les grilles sont numérotées de bas en haut. Voir l’illustration « Caractéristiques et fonctions du four », page 21.
- Les aliments cuits par convection peuvent être facilement brûlés. Par conséquent, il est généralement judicieux de sortir les plats du four

Mode d’emploi du four

Cuisson conventionnelle/par convection (suite)

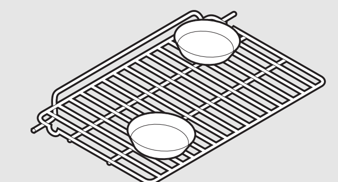
juste avant qu’ils semblent cuits. La cuisson se poursuivra après leur sortie du four.

- Certaines recettes, surtout celles qui sont faites maison, pourront exiger un ajustement et des essais lorsque vous passez du mode de cuisson standard au mode de cuisson par convection. En cas de doute sur la manière de convertir une recette, commencez par la faire cuire de manière conventionnelle. Une fois des résultats acceptables obtenus, suivez les instructions de cuisson par convection pour un type d’aliment similaire. Si la cuisson des plats ne vous paraît pas satisfaisante au terme de ce premier essai par convection, ajustez une seule variable de la recette à la fois (temps de cuisson, position de grille ou température) et refaites l’essai de cuisson par convection. Continuez en ajustant une seule variable à la fois jusqu’à ce que vous obteniez des résultats satisfaisants.

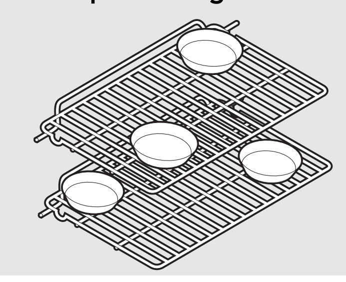
Conseils de positionnement des moules

- Lorsque vous utilisez de grands moules (38 cm x 33 cm) couvrant l’essentiel de la grille, la position 2 ou 3 produira les meilleurs résultats.
- Lorsque vous faites cuire sur plus d’une grille, il est recommandé d’utiliser l’un des modes de cuisson par convection et les positions de grille 2 et 4 ou 3 et 5 pour une cuisson plus uniforme. Pour une cuisson sur trois grilles, utilisez toute combinaison des positions de grille 2, 3, 4 et 5 pour obtenir des résultats plus uniformes.
- Décalez les moules dans la direction opposée lorsque vous utilisez deux grilles et plusieurs moules avec un mode de cuisson conventionnelle. Si possible, ne placez pas les moules les uns au-dessus des autres.
- Laissez un espace de 2,5 à 5 cm sur tous les côtés de chaque moule afin de permettre une circulation d’air uniforme.

Positionnement des moules sur une grille



Positionnement des moules sur plusieurs grilles



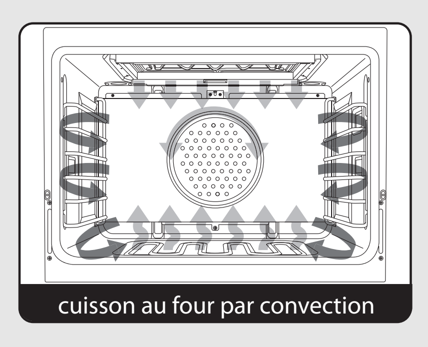
Cuisson au four

BAKE (cuisson au four avec deux éléments chauffants)

cuisson au four à deux éléments chauffants

La forte chaleur rayonne à partir de l’élément chauffant du bas du compartiment du four et la chaleur d’appoint est fournie par l’élément chauffant du gril. Cette fonction est recommandée pour la cuisson au four sur une grille. De nombreux livres de cuisine contiennent des recettes à cuisson conventionnelle. La cuisson conventionnelle au four est particulièrement adaptée aux plats exigeant une haute température. Utilisez ce réglage pour faire cuire des gâteaux, des rôtis et des plats en cocotte.

CONV BAKE (cuisson au four par convection)

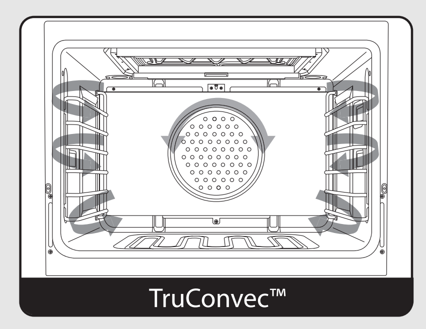


cuisson au four par convection

L’élément chauffant du bas fonctionne à pleine puissance et l’élément chauffant du haut fournit une chaleur d’appoint. L’air chauffé est mis en circulation par le ventilateur motorisé à l’arrière du four, fournissant une diffusion de chaleur plus uniforme. Cette circulation uniforme de l’air homogénéise la température à travers le compartiment du four et élimine les points chauds et froids caractéristiques des fours conventionnels. Un avantage majeur de la cuisson au four par convection est la possibilité de préparer des aliments en quantité en utilisant plusieurs grilles, chose impossible dans un four standard.

Lors de la cuisson de rôtis avec ce réglage, l’air frais est rapidement remplacé, ce qui permet de saisir les viandes sur l’extérieur et de piéger plus de sucs et d’arômes naturels à l’intérieur, avec un rétrécissement moindre. Avec cette méthode de chauffage, les aliments peuvent être cuits et rôtis en même temps avec un transfert de goût minimum, même lorsque différents plats sont concernés, comme des gâteaux, du poisson ou de la viande. Le système d’air chaud est particulièrement économique lorsque vous faites dégeler des surgelés. Utilisez ce réglage pour faire cuire des gâteaux et des rôtis.

Mode d’emploi


TruConvec™

TRU CONV (TruConvec™)
L'élément chauffant arrière fonctionne uniquement à pleine puissance. Aucune chaleur directe n'est rayonnée à partir des éléments chauffants du haut ou du bas. Le ventilateur motorisé à l'arrière du four fait circuler l'air dans le compartiment du four pour produire un chauffage uniforme. Utilisez ce réglage pour les aliments qui exigent une cuisson douce comme les pâtisseries, les soufflés, les pains levés, les pains à levure chimique et les gâteaux. Les pains, biscuits et autres viennoiseries sortent du four avec une texture uniforme et une croûte dorée. Aucun plat de cuisson spécial n'est exigé. Utilisez cette fonction pour une cuisson au four sur une grille, sur plusieurs grilles, pour faire cuire des rôtis et des plats complets. Ce réglage est également recommandé pour faire cuire de grandes quantités de gâteaux et pains à la fois.

Conseils de cuisson

- Veillez à placer les grilles à la position souhaitée avant de mettre le four en marche.
- **N'OUVREZ PAS** souvent la porte du four en cours de cuisson. Si vous devez ouvrir la porte, il est préférable de le faire pendant le dernier quart du temps de cuisson.
- Faites cuire pendant la plus courte durée suggérée et vérifiez la cuisson avant d'augmenter le temps de cuisson. Pour les gâteaux, une lame de couteau en inox insérée au centre du produit qui en ressort propre indique une cuisson suffisante.
- Utilisez le type et la taille de moule recommandés par la recette pour garantir les meilleurs résultats. Les gâteaux, les pains à levure chimique, les muffins et les biscuits doivent être cuits sur des tôles et dans des moules réfléchissants et brillants pour donner une légère couleur dorée. Évitez d'utiliser des tôles et des moules vieux et foncés. Les tôles et moules déformés, cabossés, en inox et étamés chauffent de manière irrégulière et ne donneront pas une cuisson uniforme.

Deuxième fermentation

Ce réglage permet aux pâtes à levure de boulanger de lever à une température comprise entre 85 et 100 °F (29 et 38 °C). Ce type de pâte lève ou « fermente » au mieux entre 85 et 100 °F (29 et 38 °C). Pour vous assurer que la pâte est assez chaude, couvrez le bol sans serrer avec un film en plastique et/ou un chiffon. Tournez le sélecteur de fonctions du four sur PROOF. Tournez le sélecteur de température jusqu'à ce que l'éclairage intérieur s'allume (réglage 200 degrés environ). Notez que la fonction Proof a été conçue pour maintenir le four entre 85 et 100 °F, indépendamment de la température de réglage du sélecteur. Placez le bol sur la grille centrale du four et fermez la porte. Lorsque vous estimez que la pâte a doublé de volume, enfoncez doucement 2 doigts environ 1/2 po (1,3 cm) dans la pâte. Si la marque des doigts reste, la pâte a assez levé.

Cuisson au four

Guide de cuisson au four

Aliment	Plat/moule	Position de grille	Température	Temps (min)
PAINS				
Biscuits levés	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	8 - 10
Pain levé	Moule à pain	3 ou 4	375 °F (191 °C)	30 - 35
Petits pains levés	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	12 - 15
Pain aux noix	Moule à pain	3 ou 4	375 °F (191 °C)	30 - 35
Pain au maïs	20,3 cm x 20,3 cm	3 ou 4	400 °F (204 °C)	20 - 25
Pain au gingembre	20,3 cm x 20,3 cm	3 ou 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
Muffins	Moule à muffins	3 ou 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Muffins au maïs	Moule à muffins	3 ou 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
GÂTEAUX				
Gâteau des anges	Moule à savarin	3 ou 4	375 °F (191 °C)	35 - 45
Bundt	Moule à savarin	3 ou 4	350 °F (177 °C)	45 - 55
Petits gâteaux	Moule à muffins	3 ou 4	350 °F (177 °C)	16 - 20
Génoise, tôle	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	350 °F (177 °C)	40 - 50
Génoise, deux étages	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	350 °F (177 °C)	30 - 35
Quatre-quarts	Moule à pain	3 ou 4	350 °F (177 °C)	60 - 65
BISCUITS				
Carrés au chocolat	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	350 °F (177 °C)	25 - 30
Pépites de chocolat	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	12 - 15
Sucre	Tôle à biscuits	3 ou 4	350 °F (177 °C)	10 - 12
PÂTISSERIE				
Choux à la crème	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	30 - 35
TARTES				
Pâte brisée, non fourrée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	425 °F (218 °C)	10 - 12
Pâte brisée, fourrée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	375 °F (191 °C)	55 - 60
Tarte au citron meringuée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	350 °F (177 °C)	12 - 15
Tarte à la citrouille	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	350 °F (177 °C)	40 - 45
Tarte à la crème	6 petits moules de 118 ml	3 ou 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
PLATS PRINCIPAUX				
Pâtés impériaux	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	12 - 15
Bâtonnets de poisson panés	Tôle à biscuits	3 ou 4	425 °F (218 °C)	18 - 21
Lasagnes, congelées	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	65 - 70
Tourtière	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	35 - 40
Poivrons verts farcis	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	375 °F (191 °C)	65 - 70
Quiche	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	400 °F (204 °C)	25 - 30
Pizza, 30,5 cm	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	15 - 20
Mac. & Cheese, congelé	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	60 - 65
LÉGUMES				
Pommes de terre au four	Sur la grille	3 ou 4	375 °F (191 °C)	60 - 65
Soufflé aux épinards	Moule à soufflé	3 ou 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Courge	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	50 - 55
Frites	Tôle à biscuits	3 ou 4	425 °F (218 °C)	15 - 20

***Remarque :** *Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement.*

Cuisson au four

Guide de cuisson par convection

Aliment	Plat/moule	Position de grille	Température	Temps (min)
PAINS				
Biscuits à levure chimique	Tôle à biscuits	2 ou 4	375 °F (191 °C)	7 - 9
Pain levé	Moule à pain	2 ou 4	350 °F (177 °C)	20 - 25
Petits pains levés	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	11 - 13
Pain aux noix	Moule à pain	2 ou 4	350 °F (177 °C)	20 - 25
Pain au maïs	20,3 cm x 20,3 cm	2 ou 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Pain au gingembre	20,3 cm x 20,3 cm	2 ou 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Muffins	Moule à muffins	2 ou 4	350 °F (177 °C)	12 - 15
Muffins au maïs	Moule à muffins	2 ou 4	350 °F (177 °C))	0 - 12
GÂTEAUX				
Gâteau des anges	Moule à savarin	3 ou 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Bundt	Moule à savarin	3 ou 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Petits gâteaux	Moule à muffins	2 ou 4	325 °F (163 °C)	15 - 17
Génoise, tôle	33 cm x 22,8 cm	2 ou 4	325 °F (163 °C)	30 - 32
Génoise, deux étages	Moule rond 22,8 cm	2 ou 4	325 °F (163 °C)	25 - 30
Quatre-quarts	Moule à muffins	2 ou 4	325 °F (163 °C)	5 - 50
BISCUITS				
Carrés au chocolat	33 cm x 22,8 cm	2 ou 4	325 °F (163 °C)	20 - 25
Pépites de chocolat	Tôle à biscuits	2, 3 ou 4	350 °F (177 °C)	7 -10
Sucre	Tôle à biscuits	2, 3 ou 4	325 °F (163 °C)	9-10
PÂTISSERIE				
Choux à la crème	Tôle à biscuits	2 ou 4	375 °F (191 °C)	4 - 27
TARTES				
Pâte brisée, non fourrée	Moule rond 22,8 cm	2 ou 4	400 °F (204 °C)	7 - 9
Pâte brisée, fourrée	Moule rond 22,8 cm	2 ou 4	350 °F (177 °C)	50 - 55
Tarte au citron meringuée	Moule rond 22,8 cm	2 ou 4	325 °F (163 °C)	4 - 5
Tarte à la citrouille	Moule rond 22,8 cm	2 ou 4	325 °F (163 °C)	35 - 45
Tarte à la crème	6 petits moules de 118 ml	2 ou 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
PLATS PRINCIPAUX				
Pâtés impériaux	Tôle à biscuits	2 ou 4	375 °F (191 °C)	8 - 10
Bâtonnets de poisson panés	Tôle à biscuits	2 ou 4	400 °F (204 °C)	13 -16
Lasagnes, surgelées	Tôle à biscuits	2 ou 4	350 °F (177 °C)	60 - 65
Tourtière	Tôle à biscuits	2 ou 4	375 °F (191 °C)	10 - 12
Poivrons verts farcis	33 cm x 22,8 cm	2 ou 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Quiche	Moule rond 22,8 cm	2 ou 4	375 °F (191 °C)	20 - 25
Pizza, 30,5 cm	Tôle à biscuits	2 ou 4	375 °F (191 °C)	10 - 12
Mac. & Cheese, congelé	Tôle à biscuits	3 ou 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
LÉGUMES				
Pommes de terre au four	Sur la grille	3 ou 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Soufflé aux épinards	Moule à soufflé	3 ou 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Courge	Tôle à biscuits	3 ou 4	350 °F (177 °C)	40 - 45
Frites	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	10 - 15

***Remarque :** *Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement.*

Mode d'emploi

Résolution de problèmes de cuisson au four

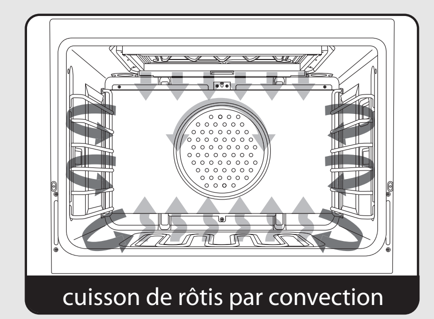
Les problèmes de cuisson peuvent être causés par plusieurs facteurs. Consultez le tableau des problèmes les plus courants pour y lire les causes et les solutions recommandées. Il est important de se rappeler que les réglages de température et les temps de cuisson auxquels vous êtes habitué avec votre ancien four pourront légèrement varier avec ce four. Si vous constatez ce fait, vous devrez ajuster vos recettes et temps de cuisson en conséquence.

Problèmes de cuisson courants/solutions

Problèmes	Cause	Solution
Gâteaux brûlés sur les côtés ou non cuits au centre	1. Four trop chaud 2. Taille du moule incorrecte 3. Trop de moules	1. Baissez la température 2. Utilisez un moule de la taille adaptée 3. Réduisez le nombre de moules
Gâteaux craquelés sur le dessus	1. Pâte trop épaisse 2. Four trop chaud 3. Taille du moule incorrecte	1. Suivez la recette Ajoutez du liquide 2. Baissez la température 3. Utilisez un moule de la taille adaptée
Le niveau des gâteaux est inégal	1. Pâte non étalée uniformément. 2. Four ou grille non horizontaux 3. Plat déformé	1. Étalez uniformément la pâte 2. Mettez le four ou la grille à niveau 3. Utilisez un moule adapté
Aliments trop cuits au fond	1. Porte du four ouverte trop souvent 2. Moules foncés utilisés 3. Position de grille incorrecte 4. Mauvais réglage de cuisson 5. Plat trop grand	1. Vérifiez les aliments à travers la vitre du four 2. Utilisez des moules brillants 3. Utilisez la position de grille recommandée 4. Ajustez le réglage de par convection au besoin 5. Utilisez un moule adapté
Aliments trop cuits sur le dessus	1. Position de grille trop haute 2. Four non préchauffé 3. Parois du moule trop hautes	1. Utilisez la position de grille recommandée 2. Laissez préchauffer le four 3. Utilisez des moules adaptés
Biscuits trop plats	1. Tôle à biscuits brûlante	1. Attendez le refroidissement de la plaque entre les lots
Tartes brûlées aux bords	1. Four trop chaud 2. Trop de moules 3. Four non préchauffé	1. Baissez la température 2. Réduisez le nombre de moules 3. Laissez préchauffer le four
Tartes trop claires sur le dessus	1. Four pas assez chaud 2. Trop de moules 3. Four non préchauffé	1. Montez la température 2. Réduisez le nombre de moules 3. Laissez préchauffer le four

Cuisson des rôtis

CONV ROAST* (cuisson de rôtis par convection)


cuisson de rôtis par convection

L'élément chauffant par convection fonctionne en même temps que les éléments chauffants intérieur et extérieur du gril. Le ventilateur de convection réversible fonctionne à vitesse plus élevée dans chaque direction. Ce transfert de chaleur (principalement issu de l'élément chauffant par convection) piège l'humidité à l'intérieur des grosses pièces de viande. Vous gagnez par ailleurs du temps par rapport aux modes de cuisson de rôtis par convection à ventilateur unique actuels. Utilisez ce réglage pour faire cuire les dindes entières, poulets entiers, jambons, etc.

***Remarque :** Cette fonction utilise un ventilateur de convection à grande vitesse pour une performance de cuisson optimale. Vous pourrez constater un certain bruit en provenance de ce ventilateur à grande vitesse. Cela est normal.*

***Remarque :** Vous pouvez également faire rôtir des aliments à l'aide des réglages de cuisson BAKE. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Cuisson au four ».*

Astuces de cuisson de rôtis

Utilisez **TOUJOURS** la lèchefrite et la grille fournies avec chaque four. L'air chaud doit pouvoir circuler autour de la viande en cours de cuisson. **NE COUVREZ PAS** le rôti en cours de cuisson. La cuisson des rôtis par convection piège rapidement les jus et les sucs pour donner un produit tendre et non sec. La volaille aura une peau croustillante et légère et les viandes seront dorées, mais pas sèches ni brûlées. Faites cuire les viandes et la volaille directement au sortir du réfrigérateur. Inutile de laisser la viande ou la volaille s'adapter à la température ambiante avant de mettre au four.

- En règle générale, pour convertir les recettes à cuisson conventionnelle en recettes à cuisson par convection, baissez la température de 25 °F (15 °C) et réduisez le temps de cuisson de 10 à 15 % environ.
- Faites **TOUJOURS** cuire les viandes le gras sur le dessus, dans un plat à gratin en utilisant une grille à rôtir. Inutile d'arroser la viande quand le gras est sur le dessus. **N'AJOUTEZ PAS** d'eau dans le plat, car cela causerait de la vapeur. La cuisson des rôtis et des volailles se fait à sec.

Cuisson des rôtis

Astuces de cuisson de rôtis (suite)

- La volaille doit être placée le côté poitrine vers le haut, sur une grille posée dans un plat à gratin. Badigeonnez la volaille de beurre fondu, de margarine ou d'huile avant d'enfourner et durant la cuisson.
- Pour la cuisson des rôtis par convection, **N'UTILISEZ PAS** de plats à parois hautes, car celles-ci interféraient avec la circulation d'air chaud sur la viande.
- Si vous utilisez un sac de cuisson, du papier d'aluminium en forme de tente ou un autre couvercle, utilisez le mode de cuisson conventionnelle au lieu du mode de cuisson par convection.
- Lorsque vous utilisez un thermomètre à viande, insérez la sonde à mi-distance au centre de la partie la plus épaisse de la viande. (Pour la volaille, insérez la sonde-thermomètre entre le corps et la cuisse, au niveau de la section la plus épaisse de la cuisse.) Pour donner un relevé précis, l'extrémité de la sonde ne doit pas toucher d'os ou de gras. Vérifiez la température de la viande à mi-cuisson (temps de cuisson recommandé pour les rôtis). Après avoir vérifié le thermomètre une première fois, insérez-le 1,3 cm en plus dans la viande, puis lisez une nouvelle fois la température. Si le second relevé de température est inférieur au premier, continuez à faire cuire la viande.
- Les temps de cuisson des rôtis varient **TOUJOURS** en fonction de la taille, de la forme et de la qualité des viandes et des volailles. Il vaut mieux faire cuire les pièces de viande pas très tendres en mode de cuisson conventionnelle; ces pièces de viande pourront aussi exiger des techniques de cuisson humides. Retirez les viandes cuites du four une fois que le thermomètre affiche entre 5 °F (3 °C) et 10 °F (6 °C) en dessous de la cuisson recherchée. La viande continuera à cuire une fois sortie du four. Laissez reposer de 15 à 20 minutes après la cuisson pour faciliter le découpage.

Cuisson des rôtis

Guide de cuisson conventionnelle des rôtis
(avec le réglage BAKE ou CONV BAKE)

Aliment	Poids	Température	Temps (min/lb)	Température interne
BŒUF				
Côte de bœuf				
Saignante	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	25	140 °F (60 °C)
À point	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	30	155 °F (68 °C)
Bien cuit	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	40	170 °F (77 °C)
Rôti de croupe				
À point	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	25	155 °F (68 °C)
Bien cuit	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	30	170 °F (77 °C)
Rôti de bœuf				
À point	3 - 4 lb (1,4 - 1,8 kg)	325 °F (163 °C)	35	155 °F (68 °C)
Bien cuit	3 - 4 lb (1,4 - 1,8 kg)	325 °F (163 °C)	40	170 °F (77 °C)
AGNEAU				
Gigot	3 - 5 lb (1,3 - 2,2 kg)	325 °F (163 °C)	30	180 °F (82 °C)
PORC				
Rôti de porc	3 - 5 lb (1,3 - 2,2 kg)	325 °F (163 °C)	35	180 °F (82 °C)
Côtelettes de porc de 2,5 cm d'épaisseur	1 - 1 1/4 lb (450 - 560 g)	350 °F (177 °C)	55 - 60 (durée totale)	Sans objet
Jambon, entièrement cuit	5 lb (2,2 kg)	325 °F (163 °C)	18	130 °F (54 °C)
VOLAILLE				
Poulet, entier	3 - 4 lb (1,4 - 1,8 kg)	375 °F (190 °C)	30	180 °F (82 °C)
Dinde, non farcie	12 - 16 lb (5,4 - 7,2 kg)	325 °F (163 °C)	16 - 20	180 °F (82 °C)
Dinde	20 - 24 lb (9 - 10,8 kg)	325 °F (163 °C)	16 - 20	180 °F (82 °C)
Dinde, farcie	12 - 16 lb (5,4 - 7,2 kg)	325 °F (163 °C)	17 - 21	180 °F (82 °C)
Dinde, farcie	20 - 24 lb (9 - 11 kg)	325 °F (163 °C)	17 - 21	180 °F (82 °C)
Poitrine de dinde	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	20	180 °F (82 °C)

***Remarque :** Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement.*

Cuisson des rôtis

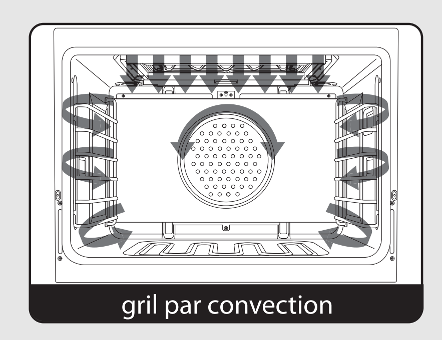
Guide de cuisson par convention des viandes

Aliment	Poids	Température	Temps (min/lb)	Température interne
BŒUF				
Côte de bœuf				
Saignante	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	25	140 °F (60 °C)
À point	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	24	155 °F (68 °C)
Bien cuit	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	30	170 °F (77 °C)
Rôti de croupe				
À point	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	20	155 °F (68 °C)
Bien cuit	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	24	170 °F (77 °C)
Rôti de bœuf				
À point	3 - 4 lb (1,4 - 1,8 kg)	325 °F (163 °C)	30	155 °F (68 °C)
Bien cuit	3 - 4 lb (1,4 - 1,8 kg)	325 °F (163 °C)	35	170 °F (77 °C)
AGNEAU				
Gigot	3 - 5 lb (1,3 - 2,2 kg)	325 °F (163 °C)	30	180 °F (82 °C)
PORC				
Rôti de porc	3 - 5 lb (1,3 - 2,2 kg)	325 °F (163 °C)	30	180 °F (82 °C)
Côtelettes de porc de 2,5 cm d'épaisseur	1 - 1 1/4 lb (450 - 560 g)	350 °F (177 °C)	45 - 50 (durée totale)	Sans objet
Jambon, entièrement cuit	5 lb (2,2 kg)	325 °F (163 °C)	15	130 °F (54 °C)
VOLAILLE				
Poulet, entier	3 - 4 lb (1,4 - 1,8 kg)	375 °F (190 °C)	30	180 °F (82 °C)
Dinde, non farcie	12 - 16 lb (5,4 - 7,2 kg)	325 °F (163 °C)	11	180 °F (82 °C)
Dinde	20 - 24 lb (9 - 10,8 kg)	325 °F (163 °C)	11	180 °F (82 °C)
Dinde, farcie	12 - 16 lb (5,4 - 7,2 kg)	325 °F (163 °C)	9 - 10	180 °F (82 °C)
Dinde, farcie	20 - 24 lb (9 - 11 kg)	325 °F (163 °C)	9 - 10	180 °F (82 °C)
Poitrine de dinde	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	20	180 °F (82 °C)

Remarque : *Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement.*

Gril

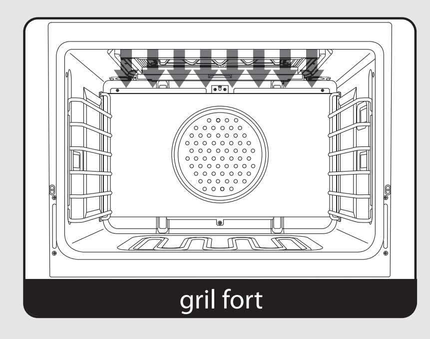
CONV BROIL* (cuisson au gril par convection)


gril par convection

L'élément chauffant supérieur fonctionne à pleine puissance. Cette fonction est exactement identique à un gril standard, avec en plus l'avantage de la circulation de l'air sous l'effet du ventilateur motorisé à l'arrière du four. La fumée est réduite, car la circulation de l'air réduit aussi les pointes de température sur les aliments. Utilisez ce réglage pour faire griller des morceaux épais de viande.

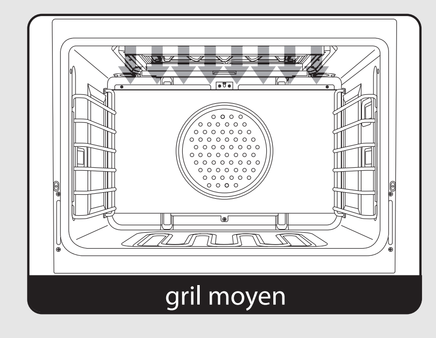
Remarque : *Cette fonction utilise un ventilateur de convection à grande vitesse pour une performance de cuisson optimale. Vous pourrez constater un certain bruit en provenance de ce ventilateur à grande vitesse. Cela est normal.*

HI BROIL (gril fort)


gril fort

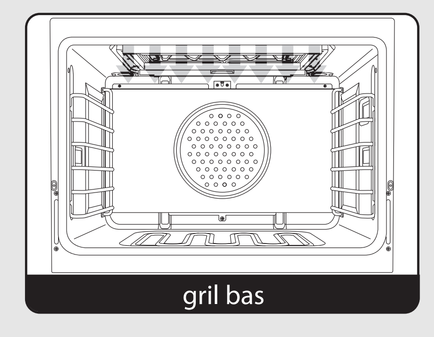
La chaleur rayonne à partir des deux éléments chauffants du gril, situés en haut du compartiment du four, à pleine puissance. La distance entre les aliments et les éléments chauffants du gril détermine la rapidité de cuisson au gril. Pour une cuisson rapide au gril, les aliments peuvent être placés à 5 cm maximum des éléments chauffants du gril ou sur la grille supérieure. Une cuisson rapide au gril est préférable pour les viandes qu'on désire cuites « saignantes » à « à point ». Utilisez ce réglage pour faire griller des morceaux peu épais ou moyens de viande.

MED BROIL (gril moyen)


gril moyen

Les éléments chauffants du gril intérieur et extérieur s'allument et s'éteignent pour produire moins de chaleur pour une cuisson au gril lente. Comptez une distance de 10 cm entre la surface supérieure des aliments et l'élément chauffant du gril. La cuisson au gril lente est préférable pour le poulet et le jambon, car vous ne risquez pas de trop les colorer. Utilisez ce réglage pour faire griller des morceaux peu épais ou moyens de viande.

LOW BROIL (gril bas)


gril bas

Ce mode utilise uniquement une fraction de la puissance disponible à l'élément chauffant intérieur du gril pour donner une coloration discrète sur le dessus des aliments. L'élément chauffant intérieur du gril est allumé seulement une partie du temps. Utilisez ce réglage pour faire dorer doucement de la meringue sur les grilles 3 ou 4 en 3-4 minutes.

Instructions de cuisson au gril

La cuisson au gril est une méthode de cuisson à sec qui utilise de la chaleur directe ou rayonnante. Elle est utilisée pour les petites pièces de viande individuelles comme les biftecks, les côtelettes et les hamburgers. La vitesse de cuisson au gril est fonction de la distance entre l'aliment et l'élément chauffant du gril. Choisissez la position de la grille en fonction des résultats souhaités.

La cuisson au gril conventionnelle (LOW, MED ou HI BROIL) est optimale pour les pièces de viande de 2,5 à 5 cm d'épaisseur et elle est par ailleurs mieux adaptée aux morceaux plats. La cuisson au gril par convection présente l'avantage de griller les aliments légèrement plus vite que la cuisson au gril conventionnelle. La cuisson des viandes au gril par convection donne de meilleurs résultats, surtout pour les pièces épaisses. La viande est saisie sur l'extérieur et piège plus de sucs et de jus et d'arômes naturels, tout en rétrécissant moins.

Pour utiliser le mode BROIL ou CONVECTION BROIL

1. Placez la grille du four à la position souhaitée avant de mettre le gril en marche.

2. Centrez l'aliment sur la lèchefrite et la grille froides fournies avec chaque four. Placez la lèchefrite dans le four.

3. Réglez le sélecteur de fonction du four sur la fonction de gril souhaitée et le sélecteur de température sur BROIL.

4. Fermez la porte. La porte n'a pas de détente permettant de la maintenir en position ouverte pour le gril. En utilisant le gril avec la porte ouverte, l'élément chauffant du gril ne s'allume et ne s'éteint pas. En utilisant le gril avec la porte fermée, il est possible que l'élément chauffant du gril s'allume et s'éteigne si un temps de cuisson au gril prolongé est requis. Un éliminateur de fumée intégré en haut du four permet de réduire la fumée et les odeurs.

Astuces de cuisson au gril

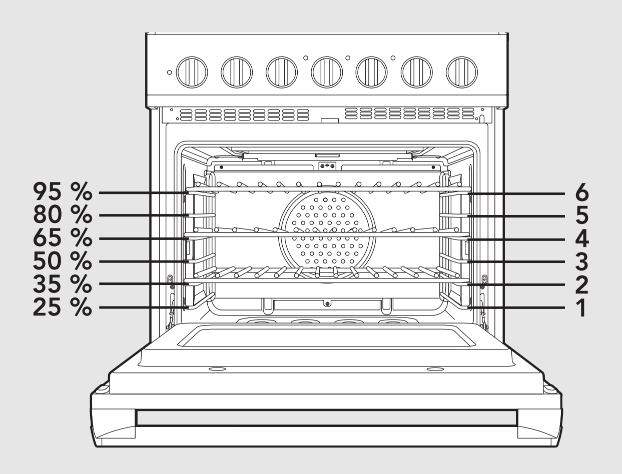
- Utilisez **TOUJOURS** une lèchefrite et une grille pour faire griller. Elles permettent de laisser s'écouler l'excédent de graisses et de liquides de la surface de cuisson afin d'éviter les risques de projections, de fumée et d'incendie.
- Pour éviter à la viande de rouler sur elle-même aux bords, fendez-la aux bords.
- Badigeonnez plusieurs fois le poulet et le poisson de beurre pendant qu'ils grillent pour les empêcher de se dessécher. Pour éviter que les aliments collent, graissez légèrement la lèchefrite.
- Faites griller d'un côté un peu plus que le temps recommandé, assaisonnez, puis tournez. Assaisonnez l'autre côté juste avant de retirer la viande.
- Tirez **TOUJOURS** la grille jusqu'à la butée avant de tourner ou de retirer des aliments.
- Utilisez une pince ou une spatule pour tourner la viande. Ne percez **JAMAIS** la viande avec une fourchette; les jus et les sucs pourraient s'échapper.
- Retirez la lèchefrite du four au moment de retirer les aliments. Les jus écoulés cuiront dans la lèchefrite si vous la laissez dans le four chaud après l'utilisation du gril. Pendant que la lèchefrite est chaude, passez du papier absorbant humide sur la grille. Aspergez de liquide à vaisselle et versez de l'eau sur la grille. Cela facilitera le nettoyage de la lèchefrite; vous pouvez aussi recouvrir la lèchefrite de papier d'aluminium pour pouvoir la nettoyer plus facilement. Assurez-vous de faire déborder le papier d'aluminium sur le côté de

Astuces de cuisson au gril (suite)

la lèchefrite. Même si ce n'est pas recommandé, la grille peut elle aussi être recouverte de papier d'aluminium. Veillez à piquer le papier d'aluminium au couteau au niveau des trous de la grille de sorte que les graisses fondues puissent s'évacuer afin d'éviter les projections de graisse, la fumée ou le risque d'incendie de graisse.

Positions de grille pour cuire au gril

Remarque : *La position 6 est la plus proche du gril et la position 1 la plus proche du fond du four.*



Guide de cuisson au gril

Type et pièce de viande	Poids	Réglage	Grille	Temps (min)
BŒUF				
Surlonge, 2,5 cm				
Saignant	340 g	Gril conventionnel	5	7
À point	340 g	Gril conventionnel	5	9
Bien cuit	340 g	Gril conventionnel	5	11
Aloyau, 1,9 cm				
Saignant	285 g	Gril conventionnel	5	5
À point	285 g	Gril conventionnel	5	7
Bien cuit	285 g	Gril conventionnel	5	9
Hamburger, 1,3 cm				
Saignant	113 g	Gril par convection	5	4
À point	113 g	Gril par convection	5	7
Bien cuit	113 g	Gril par convection	5	9
POULET				
Poitrine désossée	1 lb (453 g)	Gril par convection	4	18
Blanc sur l'os	2 - 2 1/2 lb (907 g - 1,13 kg)	Gril conventionnel	4	20
Morceaux de poulet	2 - 2 1/2 lb (907 g - 1,13 kg)	Gril par convection	4	18 (min/lb)
JAMBON				
Tranche de jambon, 2,5 cm	453 g	Gril conventionnel	4	22
AGNEAU				
Côtelettes, 2,5 cm	340 g	Gril par convection	5	7
Épaule	1 lb (453 g)	Gril par convection	5	6
PORC				
Côtelettes, 1,9 cm	453 g	Gril par convection	4	14
Bacon		Gril par convection	4	6
POISSON				
Darne de saumon	453 g	Gril par convection	5	7
Filets	453 g	Gril par convection	5	6

Remarque : *Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement.*

Déshydratation/décongélation par convection

TruConvec (déshydratation par convection)

Ce four a été conçu non seulement pour cuire, mais aussi pour déshydrater les fruits et les légumes.

1. Préparez les aliments comme recommandé.

2. Arrangez les aliments sur des grilles de séchage (non fournies avec le four; contactez un magasin qui vend des ustensiles de cuisine).

3. Réglez à la basse température appropriée et tournez le sélecteur sur TRU CONV.

> **⚠ ATTENTION**
>
> Vous devez contrôler de près les aliments durant le processus de déshydratation pour veiller à ce qu'ils ne prennent pas feu.

Convection Defrost (décongélation par convection)

1. Placez les aliments congelés sur une tôle à biscuits.

2. Tournez le sélecteur de température sur OFF.

3. Tournez le sélecteur sur TRU CONV.

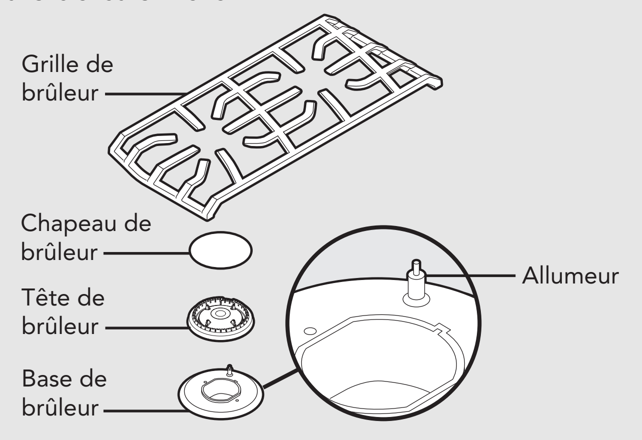
> **⚠ ATTENTION**
>
> Pour éviter la maladie et le gaspillage d'aliments, **NE PAS** laisser les aliments dégelés au four pendant plus de deux heures.

> **⚠ AVIS**
>
> **NE PAS** activer le sélecteur de température en cours de décongélation. En effet, la mise en marche du ventilateur de convection accélérera la décongélation naturelle des aliments sans la chaleur.

Nettoyage et maintenance

Tout équipement fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est correctement entretenu et maintenu propre. Les fours ne font pas exception à la règle. Votre cuisinière doit rester propre et être correctement entretenue. Avant de nettoyer, assurez-vous que toutes les commandes sont sur OFF. Débranchez l'alimentation si vous prévoyez effectuer un nettoyage minutieux à l'eau.

Brûleurs de cuisinière



***Remarque :** Lorsque vous remettez la tête de brûleur en place, veillez à aligner les onglets de la tête sur les crans de la base du brûleur.*

Essuyez les déversements de liquide le plus tôt possible après leur occurrence, avant qu'ils n'aient le temps de brûler et de se calciner. Procédez comme suit en cas de déversement :

- Laissez refroidir le brûleur et la grille à une température sûre.
- Soulevez la grille de brûleur. Lavez dans de l'eau savonneuse chaude.
- Retirez le chapeau et la tête de brûleur et nettoyez.

Chapeaux de brûleur

Les chapeaux de brûleur doivent être régulièrement retirés et nettoyés. Nettoyez **TOUJOURS** les chapeaux de brûleur après un déversement. Le maintien de chapeaux de brûleur propres empêchera l'allumage impropre et les flammes irrégulières. Pour nettoyer, tirez droit le chapeau de la base de brûleur. Essuyez la surface des chapeaux de brûleur à l'eau savonneuse chaude et un chiffon doux après chaque utilisation. Utilisez un nettoyant non abrasif comme du Bon Ami™ et une brosse à soies douces ou un tampon Scotch Brite™ non abrasif pour les aliments calcinés. Essuyez bien après le nettoyage. Pour obtenir un nettoyage optimum et éviter la rouille, **NE NETTOYEZ PAS** au lave-vaisselle ou avec un produit nettoyant pour four.

Tête de brûleur
Si les trous de la tête de brûleur sont bouchés, nettoyez avec une épingle. Veillez à **NE PAS** agrandir ou déformer les trous. Veillez à **NE PAS** utiliser de cure-dent pour nettoyer les trous. Lorsque vous remettez la tête de brûleur en place, alignez minutieusement les 2 ergots sous la tête de brûleur sur le bord extérieur de la base du brûleur. Assurez-vous que les ergots ne sont pas alignés sur l'allumeur et que le chapeau du brûleur est horizontal.

Remarque : *Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant non abrasif comme du Bon Ami™ et une brosse à soies douces ou un tampon Scotch Brite™ non abrasif.*

Astuce de nettoyage : *Pour les chapeaux et têtes de brûleur difficiles à nettoyer, placez ces composants dans un sac plastique fermé contenant de l'ammoniaque.*

Base de brûleur
La base doit être régulièrement nettoyée en passant une éponge humectée d'eau savonneuse chaude à la fin de chaque période de refroidissement. **N'UTILISEZ PAS de tampons en laine d'acier, de chiffons, de poudres ou de nettoyants abrasifs!** Pour retirer les particules incrustées, faites tout d'abord tremper la zone en appliquant un chiffon mouillé chaud pour décoller les particules, puis utilisez une spatule en bois ou en nylon. **N'UTILISEZ PAS** de couteau ou spatule métallique ou tout autre ustensile métallique pour racler la base en aluminium.

- Essuyez tous les déversements qui restent sur la surface étanche de la cuisinière.
- Remettez les chapeaux, les têtes et les grilles de brûleur, après les avoir bien essuyés.

Panneau de commande
N'UTILISEZ PAS de nettoyants contenant de l'ammoniaque ou des produits abrasifs. Ils risquent d'effacer les graphiques du panneau de commande. Utilisez de l'eau savonneuse chaude et un chiffon propre et doux.

Surfaces du four
Plusieurs finitions différentes ont été utilisées dans votre four. Votre four a un cycle de nettoyage automatique pour le nettoyage de son compartiment intérieur. Pour des instructions complètes, reportez-vous à la section « Cycle de nettoyage automatique ». N'UTILISEZ **JAMAIS** D'AMMONIAQUE, DE TAMPONS EN LAINE D'ACIER OU DE CHIFFONS OU NETTOYANTS ABRASIFS, DE NETTOYANTS POUR

Surfaces du four (suite)
FOUR OU D'AUTRES POUDRES ABRASIVES, CAR ILS RISQUENT D'ENDOMMAGER VOTRE FOUR EN PERMANENCE.

Boutons de commande
ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE SONT SUR LA POSITION OFF AVANT DE LES RETIRER. Tirez droit dessus pour les retirer. Lavez-les dans du liquide à vaisselle et de l'eau chaude. Essuyez-les complètement et remettez-les en place en les poussant fermement sur la tige.

Composants en inox
Tous les composants en inox doivent être régulièrement nettoyés en passant dessus un chiffon humecté d'eau savonneuse chaude à la fin de chaque période de refroidissement et avec un nettoyant liquide spécial inox lorsque l'eau savonneuse n'est pas assez efficace. **N'UTILISEZ PAS de tampons en laine d'acier, de chiffons, de poudres ou de nettoyants abrasifs!** Au besoin, raclez l'inox pour retirer des particules incrustées, faites tout d'abord tremper la zone en appliquant des chiffons mouillés chauds pour décoller les particules, puis utilisez une spatule ou une raclette en bois ou en nylon. **N'UTILISEZ PAS** de couteau ou spatule métallique ou tout autre ustensile métallique pour racler l'inox. **NE LAISSEZ PAS** stagner de jus de tomate ou d'agrumes sur les surfaces en inox, car l'acide citrique décolorera l'inox en permanence. Essuyez immédiatement tous les déversements.

Composants en laiton
Lèchefrite et grille
Nettoyez avec du liquide à vaisselle et de l'eau chaude. Pour les taches tenaces, utilisez un tampon en laine d'acier imbibé d'eau savonneuse.

Nettoyage et maintenance

Grilles du four
Nettoyez avec du liquide à vaisselle et de l'eau chaude. Pour les taches tenaces, utilisez un tampon en laine d'acier imbibé d'eau savonneuse. **NE NETTOYEZ PAS** LES GRILLES OU LE SUPPORT DE GRILLE DU FOUR AVEC LA FONCTION DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE. Ils risquent d'être endommagés en raison de la chaleur extrême du cycle de nettoyage automatique.

Panne de courant
En cas de panne de courant, les allumeurs électriques ne fonctionneront pas. N'essayez pas d'utiliser l'appareil en cas de panne de courant. Assurez-vous que les commandes du four sont sur OFF.

⚠ AVERTISSEMENT

PANNE DE COURANT

Pour des raisons de sécurité et en raison du risque de blessure personnelle en essayant d'allumer et d'éteindre le brûleur, le gril ne doit en aucun cas être utilisé en cas de panne de courant. La commande du brûleur du gril doit toujours rester sur OFF durant une panne de courant.

Une panne de courant momentanée peut passer inaperçue. La cuisinière est affectée uniquement en cas de panne de courant. Une fois l'électricité rétablie, la cuisinière fonctionnera correctement sans réglage. Une panne de courant partielle peut affecter ou non le fonctionnement de la cuisinière, selon la sévérité de la panne. Si la cuisinière est en cycle de nettoyage automatique lorsqu'une panne de courant survient, attendez le rétablissement du courant et attendez le déverrouillage automatique de la porte. Mettez toutes les commandes sur OFF et redémarrez le cycle de nettoyage automatique, en suivant les instructions.

Cycle de nettoyage automatique

Ce four a un cycle de nettoyage automatique à pyrolyse. Durant ce cycle, le four atteint de hautes températures pour brûler les salissures et les dépôts. Un éliminateur de fumée intégré réduit les odeurs associées à la combustion des salissures. Un résidu de cendres poudreux reste au fond du four après le cycle de nettoyage automatique. Le loquet de la porte s'active automatiquement dès la sélection du nettoyage automatique. Il empêche l'ouverture de la porte pendant que son compartiment est chauffé à de très hautes températures de nettoyage.

Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique :
1. Retirez les grilles de four et tout autre objet/ustensile du four. Les hautes températures du cycle de nettoyage peuvent décolorer, déformer et endommager ces objets. **NE RECOUVREZ PAS** le compartiment du four avec du papier d'aluminium ou autre. Durant le cycle de nettoyage automatique, le papier d'aluminium peut brûler ou fondre et endommager la surface du four.

2. Essuyez les déversements abondants au fond et sur les parois du four. N'utilisez **JAMAIS** de nettoyants pour four à l'intérieur d'un four autonettoyant ou sur des parties en relief de la porte.

3. Certaines parties du four doivent être nettoyées à la main avant le démarrage du cycle. Sinon, à ces endroits, les salissures seront cuites et deviendront ensuite très difficiles à nettoyer. Nettoyez la porte jusqu'au joint, jusqu'à l'encadrement de la porte et jusqu'à 5 cm à l'intérieur de l'encadrement à l'aide de liquide à vaisselle et d'eau chaude. Rincez bien et essuyez complètement.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION

S'assurer que toutes les commandes sont sur OFF et que le four est FROID avant de nettoyer le four, sinon il pourrait y avoir risque de brûlure ou d'électrocution.

Entretien du produit

⚠ ATTENTION

NE PAS toucher les parties extérieures du four après le démarrage du cycle de nettoyage automatique, car certains composants deviennent extrêmement chauds au toucher!

Lors des premiers cycles de nettoyage automatique, il est possible qu'une légère odeur et de la fumée provenant de la cuisson de l'agglomérant de l'isolant à haute densité dans le four se dégagent. Une fois l'isolant bien cuit, cette odeur disparaîtra. Lors des cycles de nettoyage automatique suivants, il est possible qu'une odeur caractéristique des hautes températures se dégage.

GARDER LA CUISINE BIEN VENTILÉE DURANT LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE.

Pour lancer le cycle de nettoyage automatique :

1. Fermez la porte.

2. Tournez le sélecteur de fonction du four sur SELF CLEAN.

3. Tournez le sélecteur de température au-delà du réglage CLEAN jusqu'à ce qu'il se bloque. À ce moment-là, le voyant CLEAN s'allume. Dans les 30 secondes qui suivent, le loquet de la porte automatique s'enclenche et le voyant OVEN s'allume. Le voyant OVEN reste allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température de nettoyage automatique, puis effectue des cycles de mise sous/hors tension durant le cycle de nettoyage automatique. Lorsque le four atteint la haute température nécessaire pour le nettoyage automatique, le voyant de verrouillage de la porte s'allume.

4. Il reste allumé jusqu'à la fin ou l'interruption du nettoyage automatique et la baisse de température du four à un niveau sûr. Un cycle complet dure 3,5 heures environ, avec 30 minutes en plus pour le refroidissement suffisant du four afin de permettre la désactivation du loquet.

Remarque : *Vous entendrez le ventilateur tourner durant la totalité du cycle de nettoyage automatique (3,5 heures).*

5. Une fois le cycle terminé, tournez le sélecteur de fonction et le sélecteur de température sur OFF. Une fois le four complètement refroidi, ouvrez la porte et retirez tous les résidus de cendres des surfaces à l'aide d'un chiffon humide.

Pour arrêter le cycle de nettoyage automatique :

Pour annuler ou interrompre le cycle de nettoyage automatique, tournez le sélecteur de fonction et le sélecteur de température sur OFF. Lorsque la température du four atteint un niveau sûr, le loquet automatique de la porte se désactive, après quoi vous pouvez ouvrir la porte du four. Une fois le four complètement refroidi, retirez tous les résidus de cendres des surfaces à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide.

Remplacement des lampes intérieures

⚠ AVERTISSEMENT

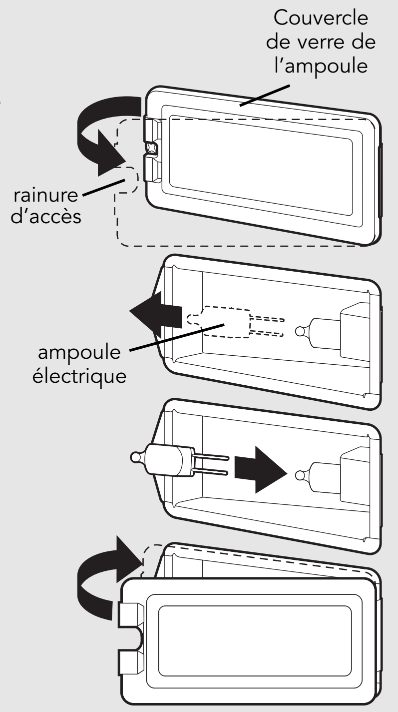


RISQUE D'ÉLECTROCUTION
Débrancher l'alimentation électrique au niveau du fusible ou du disjoncteur général avant de remplacer l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT

NE PAS saisir l'ampoule les mains nues. Nettoyez les traces d'huile sur l'ampoule et prenez-la avec un chiffon humide.

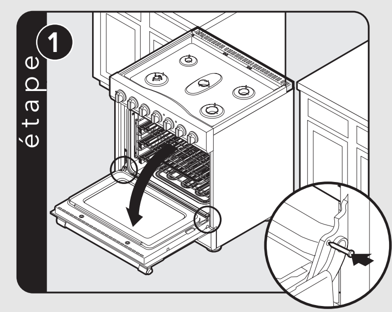
1. Détachez le couvercle en verre de l'ampoule à l'aide d'un tournevis dans la rainure d'accès.
2. Saisissez fermement l'ampoule et tirez.
3. Remplacez par une ampoule halogène en respectant les exigences de tension et de puissance indiquées sur le couvercle en verre.
4. Remettez le couvercle en verre en l'enclenchant sur le boîtier métallique.
5. Rebranchez au niveau du fusible principal ou du disjoncteur.



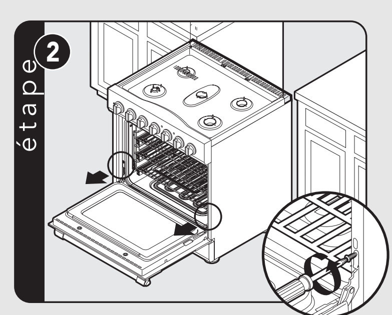
Démontage de la porte

⚠ AVERTISSEMENT

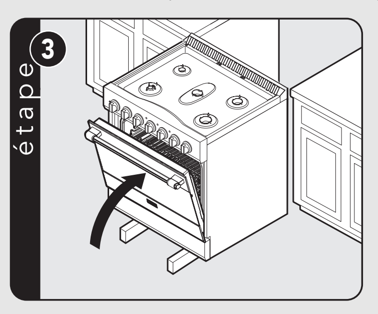
POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURE
Avant de retirer les portes, assurez-vous que les goupilles sont correctement installées dans les charnières, sinon il pourrait y avoir risque de blessure aux doigts et/ou aux mains.



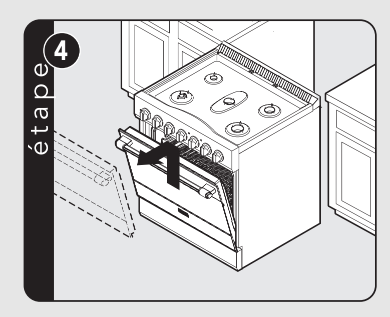
Ouvrez la porte complètement. Placez les goupilles fournies avec l'appareil dans les trous qui leur sont réservés. Pour votre sécurité personnelle, utilisez UNIQUEMENT les goupilles fournies avec l'appareil.



Retirez les vis de la garniture de charnière et la garniture.

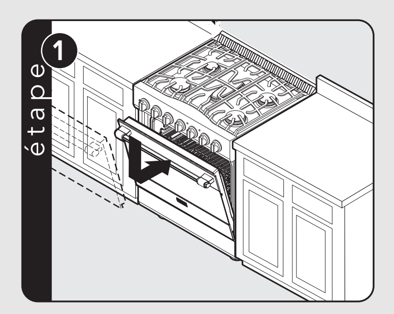


Fermez jusqu'à ce que les goupilles arrêtent la porte.

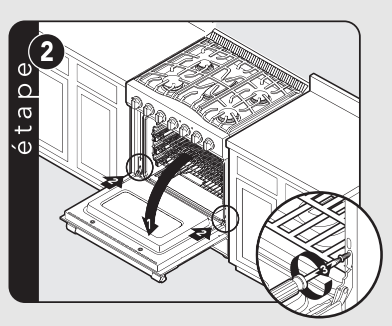


Soulevez la porte et retirez-la.

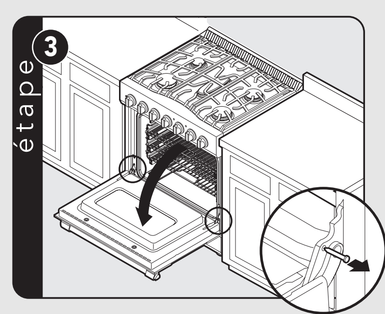
Remise en place et ajustement de la porte



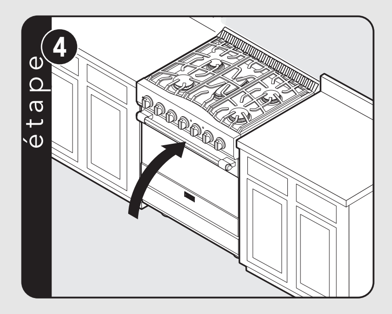
Réinstallez la porte sur la cuisinière.



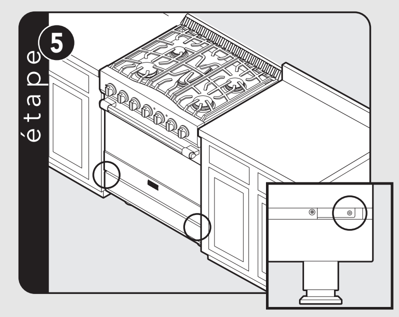
Ouvrez la porte complètement. Réinstallez la garniture de charnière des deux côtés.



Retirez les goupilles des trous des charnières.



Fermez la porte.



Si la porte doit être ajustée, desserrez les vis des garnitures de charnière situées à l'étape 2. Ajustez les vis qui se trouvent entre la porte et le garde-pieds à l'aide d'une clé Allen 5/32 po. Après l'ajustement, resserrez les vis des garnitures de charnière.

Dépannage

Problème	Cause possible et/ou solution
La cuisinière ne fonctionne pas.	La cuisinière n'est pas branchée sur secteur. Faites vérifier le disjoncteur, les câbles et les fusibles par un électricien.
Le four ne fonctionne pas en mode nettoyage automatique.	La porte n'est pas complètement fermée pour permettre l'enclenchement automatique du loquet.
Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage automatique.	Vous n'avez pas tourné le sélecteur de température au-delà de CLEAN jusqu'à ce qu'il bute.
Le gril ne fonctionne pas.	Vous avez tourné le sélecteur de température trop loin au-delà de la position BROIL.
La porte ne s'ouvre pas.	Le four est toujours en mode nettoyage automatique. Si le four est chaud, le loquet ne se désactive pas avant qu'une température sûre soit atteinte.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule a grillé. La cuisinière n'est pas branchée sur secteur.
Les allumeurs ne fonctionnent pas.	Le circuit a disjoncté. Fusible grillé. La cuisinière n'est pas branchée sur secteur.
Les allumeurs émettent des étincelles, mais il n'y a pas d'allumage de flammes.	Le robinet d'arrivée de gaz est fermé (OFF). Coupure de gaz.
Les allumeurs émettent continuellement des étincelles après l'allumage des flammes.	Alimentation non mise à la terre. La polarité de l'alimentation est inversée. Allumeurs mouillés ou sales.
Le brûleur s'allume, mais sa flamme est grande, déformée ou jaune.	Les orifices du brûleur sont bouchés. L'appareil fonctionne avec le mauvais type de gaz. Les registres sont mal réglés.

Service après-vente

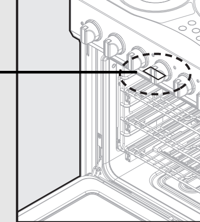
Si un SAV s'impose, appelez votre revendeur ou un centre de réparation agréé Viking. Vous pouvez obtenir les coordonnées du centre de réparation agréé le plus proche auprès de votre revendeur ou distributeur.

Tenez-vous prêt à fournir les informations suivantes :
- Numéro de modèle
- Numéro de série
- Date d'achat
- Nom du revendeur où vous avez fait l'achat

Décrivez clairement le problème. Si vous ne pouvez pas obtenir les coordonnées d'un centre de réparation agréé le plus proche ou si vos problèmes persistent, contactez la Viking Range Corporation au 1-888-VIKING1 (845-4641) ou écrivez à :

VIKING RANGE CORPORATION
PREFERRED SERVICE
1803 Hwy 82W
Greenwood, Mississippi 38930 États-Unis

Cuisinière – Pour trouver le numéro de série et le numéro de modèle de votre appareil, ouvrez la porte et regardez sous le panneau de commande.



Notez les informations indiquées ci-dessous. Vous en aurez besoin pour tout service après-vente nécessaire.

N° de modèle ________________ N° de série ______________________

Date d'achat _______________ Date d'installation ___________________

Nom du revendeur ____

Adresse ____

____

Si le dépannage exige l'installation de pièces, utilisez uniquement des pièces agréées pour être sûr d'être couvert dans le cadre de la garantie.

Conservez ce manuel à titre de référence ultérieure.

Garantie

VIKING D3 SERIES
GARANTIE DES CUISINIÈRES À BRÛLEURS MIXTES 30” INDÉPENDANTES

GARANTIE COMPLÈTE DE TROIS ANS

Les cuisinières à brûleurs mixtes 30” indépendantes et tous leurs composants, **sauf indication contraire ci-dessous*†**, sont garanties contre tout défaut de matériel ou vice de fabrication lors d'une utilisation normale au domicile d'un particulier pendant une période de trois (3) ans à partir de la date d'achat chez le revendeur ou de la date de fin d'une nouvelle construction, selon la plus longue de ces deux périodes. Viking Range Corporation, le garant, accepte de réparer ou remplacer, à son choix, toute pièce défaillante ou défectueuse pendant la période de garantie.

***GARANTIE COSMÉTIQUE COMPLÈTE DE QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS :** Le produit est garanti comme étant dépourvu de défauts <u>cosmétiques</u> de matériaux ou de fabrication (notamment rayures sur l'inox, taches sur la peinture/porcelaine, etc.) pendant une période de quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date de l'achat initial chez le détaillant ou de la date de fermeture pour travaux, selon la plus longue des deux périodes. <u>Tout défaut devra être signalé au revendeur dans les quatre-vingt-dix (90) jours de la date d'achat initiale chez le revendeur.</u> Viking Range Corporation utilise des procédés et des matériaux de haute qualité pour produire toutes les finitions couleur. Toutefois, de légers écarts de couleur pourront être remarqués en raison des différences inhérentes aux composants peints et en porcelaine, de même qu'aux différences d'éclairage en cuisine, d'emplacement des produits et d'autres facteurs. Par conséquent, cette garantie ne s'applique pas aux variations de couleur imputables à de tels facteurs.

†GARANTIE DE QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS POUR APPLICATIONS « RÉSIDENTIELLE PLUS » : Cette garantie complète concerne les applications où l'utilisation du produit dépasse le cadre d'une utilisation résidentielle normale, mais où la période de garantie pour les produits utilisés dans de telles applications est de quatre-vingt-dix (90) jours. Citons entre autres applications couvertes par cette garantie les gîtes du passant, les casernes de pompiers, les clubs privés, les églises, les yachts, etc. Dans le cadre de cette garantie « Résidentielle Plus », le produit, ses composants et ses accessoires sont garantis comme étant dépourvus de matériaux défectueux ou vice de fabrication pendant une période de quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date de l'achat initial chez le revendeur. Cette garantie exclut l'utilisation du produit dans tous les sites commerciaux tels que les restaurants, les libres-services et les services de restauration d'entreprise.

GARANTIE LIMITÉE DE 5 ANS SUR LES BRÛLEURS

Tout brûleur de cuisinière, gril ou four qui tombe en panne en raison de matériels défectueux ou de vices de fabrication (hormis les défauts esthétiques) lors d'une utilisation normale au domicile d'un particulier durant la quatrième année jusqu'à la cinquième année à partir de la date d'achat initial sera réparé ou remplacé, gratuitement pour ce qui est de la pièce elle-même, le propriétaire prenant en charge tous les autres coûts, notamment la main-d'œuvre. Ceci n'inclut pas les systèmes d'allumage, bases de brûleur, etc.

GARANTIE LIMITÉE DE DIX ANS SUR LA PORCELAINE

Tout four en porcelaine ou panneau de porte intérieur en porcelaine qui rouille en raison de matériels défectueux ou de vices de fabrication lors d'une utilisation normale au domicile d'un particulier durant la quatrième année jusqu'à la dixième année à partir de la date d'achat initial sera réparé ou remplacé, gratuitement pour ce qui est de la pièce elle-même, le propriétaire prenant en charge tous les autres coûts, notamment la main-d'œuvre.

TERMES ET CONDITIONS

Cette garantie est donnée à l'acheteur initial du produit garanti en ceci et à chaque propriétaire cessionnaire du produit durant la période de garantie, et elle s'applique aux produits achetés et situés aux États-Unis et au Canada. Les produits devront être achetés dans le pays où le service après-vente est requis. Si le produit ou un de ses composants présente un défaut ou un dysfonctionnement pendant la période de garantie complète, après un nombre raisonnable de tentatives par le garant pour remédier au défaut ou dysfonctionnement, le propriétaire aura droit à un remboursement ou à un remplacement du produit ou de ses composants. Le remplacement d'un composant inclut son installation gratuite, sauf indication contraire dans la garantie limitée. Dans le cadre de cette garantie, la réparation devra être effectuée par un représentant ou un centre de réparation agréé Viking Range Corporation. La réparation sera effectuée aux heures normales d'ouverture et les heures supplémentaires ou tarifs majorés pour la main-d'œuvre ne seront pas pris en charge par cette garantie.

Le propriétaire sera responsable d'une installation correcte, d'une maintenance raisonnable et nécessaire, de la communication d'un justificatif d'achat sur demande et de l'accessibilité de l'appareil pour maintenance. Le renvoi de la carte d'enregistrement du propriétaire n'est pas une condition de couverture sous garantie. Vous devrez toutefois renvoyer la carte d'enregistrement du propriétaire pour permettre à la Viking Range Corporation de prendre contact avec vous au sujet de problèmes de sécurité éventuels pouvant vous concerner.

Garantie

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pourrez également avoir d'autres droits, variables d'une juridiction à l'autre.
CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR CETTE GARANTIE : Cette garantie ne s'appliquera pas aux dommages résultant d'une utilisation abusive, d'un manque d'entretien raisonnable et nécessaire, d'un accident, d'une livraison, d'un acte de négligence, d'une catastrophe naturelle, d'une coupure de courant pour une raison quelconque, d'une altération, d'une utilisation extérieure, d'une installation ou d'une utilisation impropre, ou d'une réparation ou maintenance dont l'auteur n'est pas un représentant ou un centre de réparation agréé Viking Range Corporation. Cette garantie ne s'applique pas à une utilisation commerciale.

LIMITATION DES RECOURS ET DURÉE DE GARANTIE TACITE

LE SEUL RECOURS EXCLUSIF DU PROPRIÉTAIRE POUR UNE RÉCLAMATION QUELCONQUE CONCERNANT CE PRODUIT SE RÉSUME AUX RECOURS DÉFINIS PLUS HAUT. VIKING N'EST PAS RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES, Y COMPRIS MAIS SANS S'Y LIMITER LA PERTE D'ALIMENTS OU DE MÉDICAMENTS CAUSÉE PAR LA PANNE DU PRODUIT, UNE VIOLATION DE LA GARANTIE, UNE VIOLATION DU CONTRAT OU AUTRE. Certaines juridictions n'autorisant PAS l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, la limitation ou les exclusions ci-dessus pourraient ne pas s'appliquer à votre cas. **TOUTE GARANTIE TACITE DE QUALITÉ COMMERCIALE OU D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER APPLICABLE À CE PRODUIT EST LIMITÉE À LA PÉRIODE DE COUVERTURE DES GARANTIES LIMITÉES ÉCRITES EXPRESSES APPLICABLES DÉFINIES PLUS HAUT.** Certaines provinces n'autorisant pas les limitations de durée de garantie, il est possible que la limitation ci-dessus ne vous concerne pas.

RÉPARATION SOUS GARANTIE

Pour obtenir une réparation sous garantie, contactez un centre de réparation Viking Range Corporation agréé ou la Viking Range Corporation, 111 Front Street, Greenwood, Mississippi 38930, (888) 845-4641. Fournissez les numéros de modèle et de série et la date d'achat initial ou la date de fin de la nouvelle construction. Pour obtenir le nom du centre de réparation agréé Viking Range Corporation le plus proche, appelez la Viking Range Corporation.
IMPORTANT : Conservez le justificatif d'achat initial qui permettra d'établir la période de garantie.

Caractéristiques techniques sujettes à modification sans préavis.